

ER 3110B

Refrigerator – Freezer	4
Kühl- und Gefrierkombination	10
Koel-/Vrieskombinatie	16
Frigorifero – Congelatore	21
Refrigerador – Congelador	26
Réfrigérateur – Congélateur	32

Important information about safety

Read carefully through the instructions with all necessary directions for use, advice and cautionary notes before installing the cabinet and using it.

The cabinet will then give satisfactory service and you will gain the maximum benefit from it.

All persons using the cabinet must be thoroughly familiar with its operation and safety features.

Save the instructions and keep them with the cabinet if you move or if the cabinet changes owners so that whoever uses it can read about the various features and safety rules.

- △ The cabinet is designed only for the storage of foodstuffs for ordinary household use in accordance with these instructions.
If it is used for other purposes it might be harmful to persons or property.
- △ The cabinet must be used by adults. Do not let children play with it or touch the controls and any movable and/or moving parts.
- △ All installation work and adjustments, etc. to the product, as well as devices for extending the length of the electric power cable, must be carried out by an authorized serviceman. Work carried out by persons with insufficient knowledge may impair the performance of the product and cause harm to persons and property.
- △ Service and repairs must be carried out by a service company authorized by the supplier. Use only spare parts provided by them.
- △ Alterations made to the cabinet may give rise to damage or injury.
- △ Make sure that there is sufficient ventilation space round the cabinet so that the compressor does not overheat and stop. Follow the installation instructions.
- △ If possible, position the cabinet with its back against a wall so that the parts at the rear, which grow hot, are inaccessible. Leave sufficient ventilation space, however.
- △ When installing or moving the cabinet, make sure that the power cable is not nipped or kinked.

- △ Before cleaning or servicing the cabinet, always switch it off and pull out the plug. Always grasp the plug, not the cable.
Remove the fuse if the plug is inaccessible.
- △ The refrigerating system behind and inside the cabinet contains refrigerant. Serious damage can be caused to the cabinet and the foodstuffs inside it if the refrigerating system is punctured. Therefore never allow sharp objects to come into contact with those parts containing refrigerant.
- △ Before plugging in the power cable and starting the cabinet for the first time, leave it to stabilize for about 30 minutes or, if it has been transported on its side, for about four hours.
- △ Check that the cabinet is in working order and maintains the set temperature 24 hours after it has been started for the first time. Not until then should the freezer cabinet be used for freezing foodstuffs.
- △ Owing to their coldness, ice-cream and ice lollies may be harmful if eaten immediately after their removal from the freezer or freezer compartment.
- △ Never store explosive gases and liquids in the refrigerator or freezer compartments. The contents may explode and cause harm to persons and property. Never store carbonated (fizzy) beverages or glass bottles and jars in the freezer.
- △ The cabinet is heavy. Protruding metal parts at the rear and metal edges behind and beneath the cabinet may be sharp. Exercise care when moving the cabinet and preferably wear gloves.

SCRAPPING THE CABINET. Remove the doors before scrapping the cabinet so that children playing with it cannot be locked inside. After removing the cabinet and pulling the plug out of the wall socket, cut off the electric power cable as close to the cabinet as possible.

If possible, take the cabinet to a recovery plant for refrigerators and freezers.

Instructions for use refrigerator-freezers

Unpacking and transit damage

Inspect the cabinet for damage. Report any transit damage without delay to your local dealer.

Before use

Wash the interior of the cabinet, using a mild detergent. Do not use strong or abrasive cleansers, steel wool, scouring sponges or solvents. Allow the cabinet to dry completely.

Transport supports ①

Remove the plastic transport support inside the lower door hinge. Save it for future transit needs, if any. Also remove the transport supports on the side of the door.

Defrost water hose ② a

Before installing the cabinet in the place you have chosen for it, check that the drain hose at the rear discharges into the drip tray.

Defrost flip spout ② b

Check that the defrost flip spout in the freezer is folded back.

Positioning, Installation ③ ④ ⑤

For this appliance to work efficiently, it should be located in a dry room away from heat sources, e.g. cookers, dish-washers, radiators, direct sunlight etc.

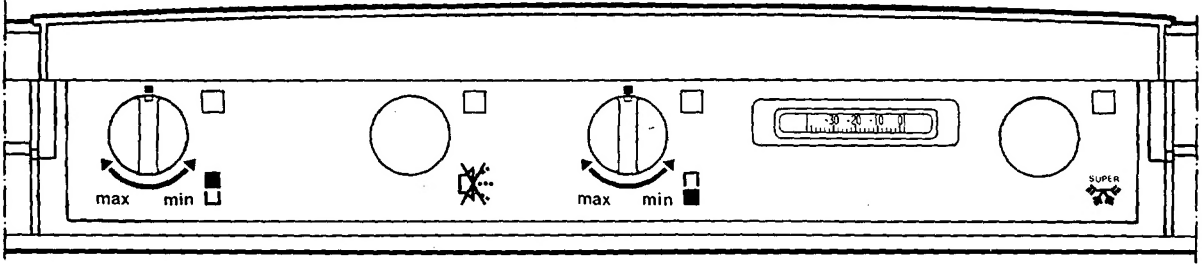
It is essential that the appliance is installed in an area where the room temperatures are between +10°C and +32°C.

Should the room temperature fall below +10°C for a prolonged period it is possible that the thermostat must be set at a higher (colder) position.

In temperatures above +32°C the cooling efficiency and the freezing capacity will be affected.

- **Level installation ③.** Make sure the cabinet stands level and steady with all feet in firm contact with the floor so that it does not rock in any direction or lean against adjacent cupboards. The feet can be adjusted with the spanner supplied.
- **Ventilation ④.** Good ventilation round the cabinet is essential for its proper operation. The ventilation spaces

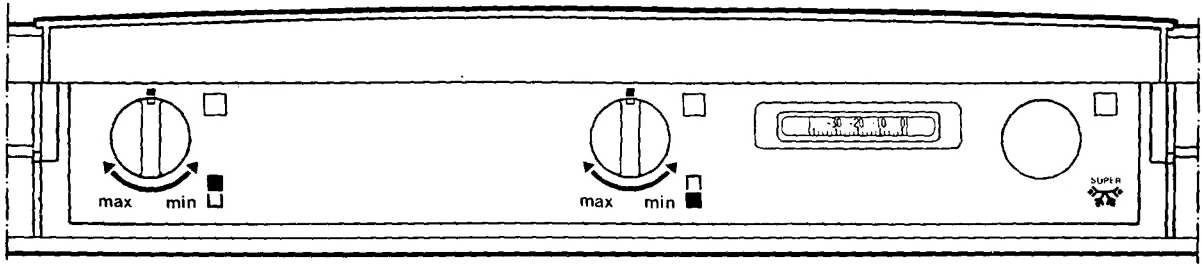
6



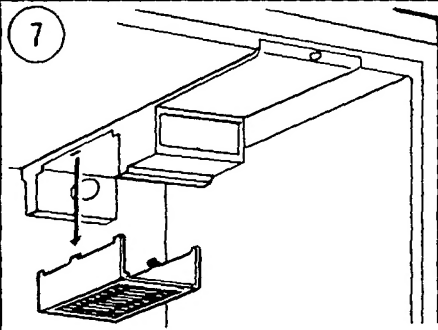
a b

c d e f

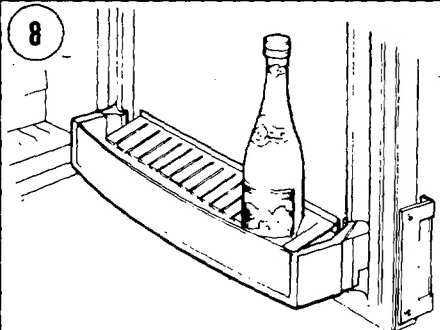
g h i



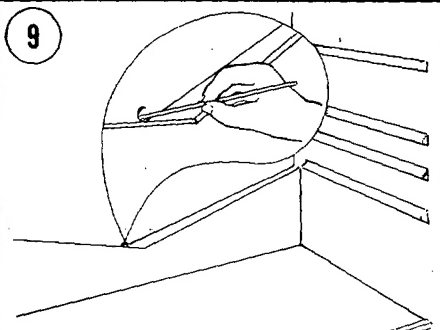
7



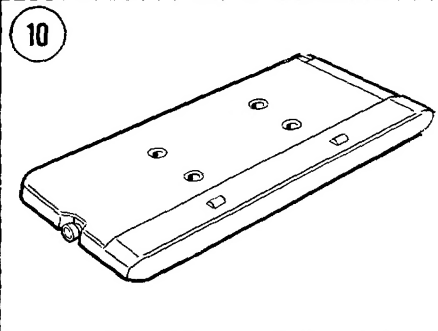
8



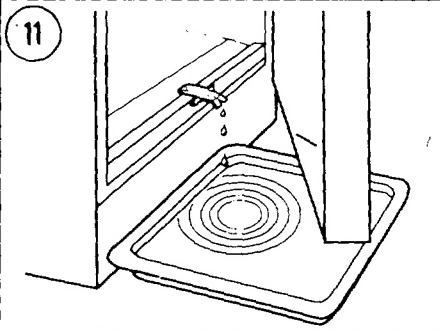
9



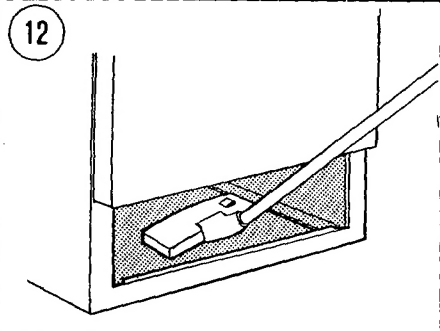
10



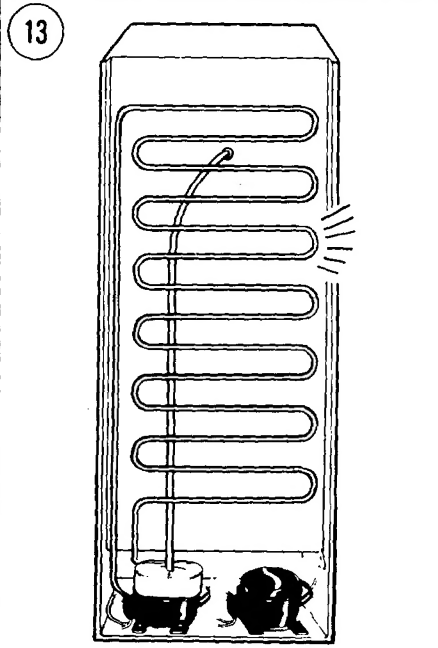
11



12



13



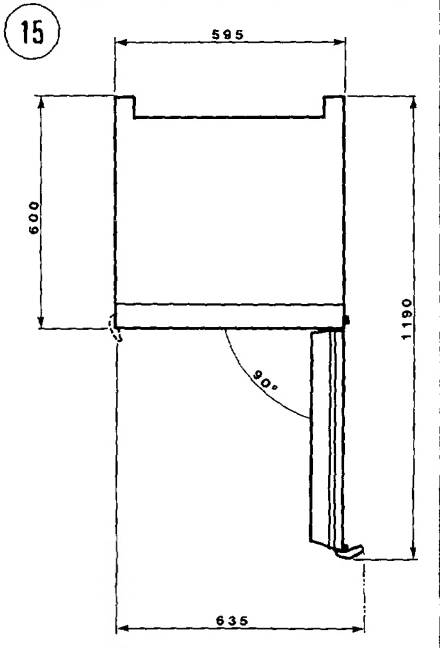
14

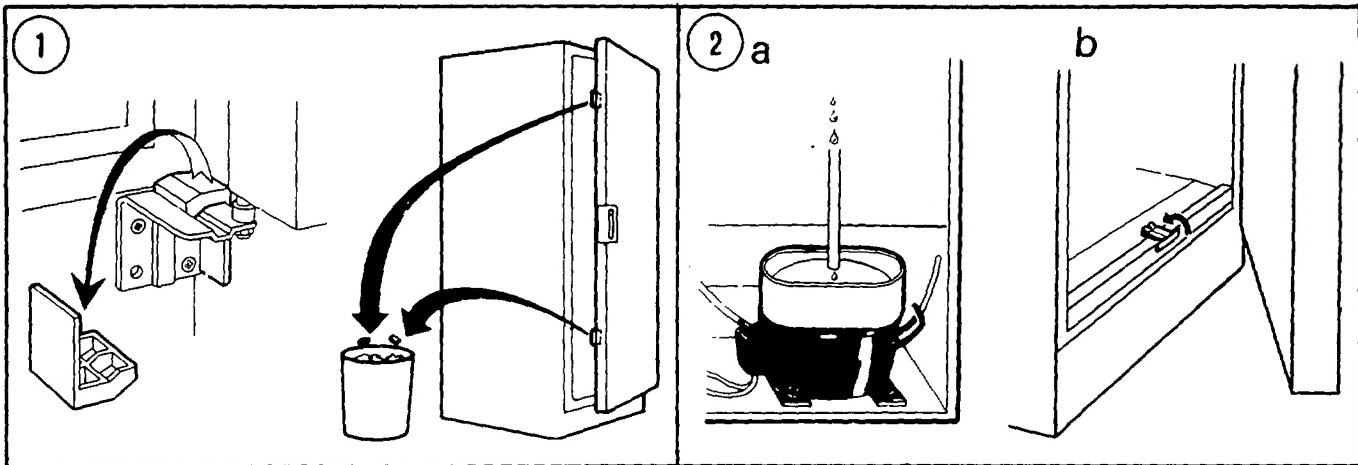
MADE IN SWEDEN			
VOLTS	WATTS	FUSE	VOLUME LITRES
	Hz		
	g		
	kg/24 h	TEST PRESSURE	
MOD.	PROD NO.	SER NO.	

MOD.

PROD. NO.

15





under, behind and on top of the cabinet must not be blocked. If the appliance is set under a wall cabinet, the top of the appliance should be at least 75 mm (200 cm²) away from the base of the cabinet.

- **Dimensions, see fig. 15.**

The Electrical Connections 14

If the plug that is fitted to your appliance is not suitable for your socket outlet, it must be cut off and the appropriate plug fitted.

The cut off plugg should be disposed of to prevent the hazard of electric shocks in case it should be plugged into a 13amp socket in another part of your home.

Important

The wires in this mains lead are coloured in accordance with the following code:

Green and Yellow – Earth
Blue – Neutral
Brown – Live

If you fit your own plug, the colours of the wires in the mains lead of your appliance may not correspond with the markings identifying the terminal in your plug, proceed as follows:

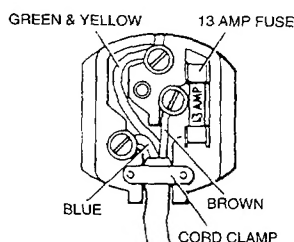
Connect the green and yellow (earth) wire to the terminal in the plug which is marked with the letter 'E' or the earth symbol \perp or coloured green or green-and-yellow.

Connect the blue (neutral) wire to the terminal in the plug which is marked with the letter 'N' or coloured black.

Connect the brown (live) wire to the terminal in the plug which is marked with the letter 'L' or coloured red.

The plug moulded onto the cord incorporates a fuse. For replacement, use a 13amp fuse. Only ASTA approved fuses should be used. The fuse cover/carrier must be replaced in the event of changing a fuse. The fuse cover/carrier is the one shown by a coloured insert at the base of the plug.

The plug must not be used if the fuse cover/carrier is lost. A replacement cover/carrier can be obtained from your Electrolux Service Centre.



Before connecting the cabinet to the mains, check that its voltage and the requisite fuse see the data plate, coincide with the mains voltage and the fuse for the electric outlet.

The plug must be connected to an outlet or wall socket that is earthed. The manufacturer declines any liability should this safety measure not be observed.

Before plugging in the power cable and starting the cabinet for the first time, leave it to stabilize for about 30 minutes or, if it has been transported on its side, for about four hours.

This appliance complies with E.E.C. Directives no. 76/889 (4/11 1976) and 87/308 (2/6 1987) relative to radio interference suppression.

Using Your Refrigerator Starting 6

- a. Thermostat knob, refrigerator, stepless regulation Min–Max; Min – lowest setting, least cold; Max – highest setting, most cold; ■ – off

- b. Green indicator lamp. Lights up when the refrigerator is operating

Start the refrigerator by turning the thermostat knob to a medium position, i.e. until the marking on it points straight down. Then set it to the desired temperature by trial and error. The temperature set on the thermostat will then be maintained automatically. The thermostat can be set steplessly between Min and Max.

Room temperature, the amount of food, etc. stored inside, and how often the door is opened all have an effect on the temperature of the refrigerator.

Switching off

Switch off the refrigerator by turning the thermostat knob to ■.

- The refrigerator is not completely without power until the electric cable has been unplugged from the mains outlet. Grasp the plug to withdraw it, not the cable.

Bottle holder 8

The bottle holder in the bottom door shelf holds bottles of different sizes steady and prevents them from toppling over.

Storing food in the refrigerator

Refrigerator temperature should normally be between +4°C and +6°C.

If the thermostat is set very high for a lengthier period of time it may grow so cold in the refrigerator that the temperature drops below zero and foodstuffs with a high water content freeze.

Accordingly avoid setting the thermostat to an unnecessarily high (cold) level.

- Place the foodstuffs so that air can circulate freely round them. Do not cover the shelves with trays or plastic foil.
- Never put any hot or warm food in the refrigerator. Wait until they have cooled down to room temperature.
- Cover or wrap all foodstuffs, particularly those with strong odours, to prevent odours and flavours from contaminating other food items. Use plastic bags and containers, etc. intended for foodstuffs.
- Never allow foodstuffs to come into direct contact with the evaporator plate inside the refrigerator. Lint might fasten to it and then clog the drip channel and defrost water hose.
- Follow the storage time and temperature recommendations printed on the food packages.
- Potatoes, onions, carrots and other vegetables, etc. which may be soiled with earth should be kept apart from other food.
- Lettuce will keep fresh longer if rinsed and placed in a plastic bag.
- Fresh meat and fresh fish should be stored cold. If you do not intend to cook the meat or fish the same day you buy it, it might be necessary to turn the thermostat to a higher (colder) setting.
- Do not store bananas in the refrigerator.
- Milk bottles should have a cap.
- Cover melons and pineapples and only store for short periods.

Using Your Freezer Starting 6

- c. Reset button, temperature alarm
- d. Red warning lamp. Lights up to indicate high temperature

- e. Thermostat knob, freezer, stepless regulation Min–Max; Min – lowest setting, least cold; Max – highest setting, most cold; ■ – off
- f. Green indicator lamp. Lights up when the freezer is operating
- g. Thermometer
- h. Freezing button. Press for freezing
- i. Yellow indicator lamp. Lights up when the freezing button is pressed.

Start the freezer by turning the thermostat knob to a medium position, i.e. until the marking on it points straight down. The thermostat can be adjusted steplessly between positions Min and Max.

Then set it to the desired temperature by trial and error. Each time you change the thermostat setting, let the freezer run for 24 hours so that the temperature inside it and that of the food packages will have time to adapt to the new setting. The temperature set on the thermostat will then be maintained automatically.

Room temperature, the amount of food, etc. stored inside, and how often the door is opened all have an effect on the temperature of the freezer.

Switching off

Switch off the freezer by turning the thermostat knob to ■.

- The freezer is not completely without power until the electric cable has been unplugged from the mains outlet. Grasp the plug to withdraw it, not the cable.

Temperature alarm

Some cabinets have a temperature alarm. It starts when the temperature in the freezer is too high.

The alarm can start if the freezer is not working properly or if the door has not been properly closed.

NOTE! When the freezer is started for the first time it will be at room temperature and the alarm will therefore be activated.

Turn off the alarm by pressing the reset button. Check that the freezer is working properly.

The red alarm lamp lights up or flashes until the temperature in the freezer is about 5°C higher than the temperature set by the thermostat.

Thermometer

(Freezers with integral thermometer)

Check the temperature of the freezer at regular intervals. The thermometer shows the temperature of the least cold food package in the freezer. The temperature displayed may therefore differ from the temperature shown by an ordinary separate freezer thermometer.

There might be a slight variation in the temperature indicated if the door is open often or if large quantities of food stuffs are placed in the freezer.

–18°C – –20°C – Correct temperature. Blue – Unnecessarily cold. The freezer consumes more energy. Red – Not cold enough. The food packages thaw out.

Cold accumulator ⑩

Some freezers have a cold accumulator on the top of the upper shelf. In the case of interruption in electricity supply the accumulator keeps the food frozen for a longer time.

Freezing fresh food

Foodstuffs keep their quality best if they are cooled down and frozen as quickly as possible.

- When freezing less than 3 kg of foodstuffs per 24 hours it is not necessary to change the thermostat setting or press the freezing button.
- When freezing larger amounts, press the freezing button 10–12 hours before placing the food in the freezer. Interrupt the freezing process by pressing the freezing button about 24 hours after freezing the food.

General advice on freezing

- Use the topmost shelves for freezing.
- When freezing foodstuffs, place the packages directly on the freezer shelves and at a slight distance from each other so that air can circulate freely between them.
- Do not place food packages which are to be frozen next to items which are already frozen. This is important, as it will prevent the spread of heat from the new packages to the other frozen food. For the same reason it is better to freeze smaller amounts at a time.
- Once the food packages are frozen they should be rearranged and placed as closely together as possible. The temperature of the freezer will then be more even and the foodstuffs will stay frozen longer in the event of a power failure, etc.

Practical hints

Foodstuffs should be frozen as fast as possible. It is therefore important to ensure that the food packages are not warmer than room temperature when placed in the freezer. Before freezing, the food can be cooled down in the refrigerator.

- Freeze only fresh and unspoilt foodstuffs.
- Mark all packages with their contents and the freezing date. That makes it easier to consume the food when it is at its best.
- If possible, make flat packages. They thaw out faster. Bread can be frozen in slices. Just take out as much as you need each time.
- Salt shortens storage time. Use salt and spices sparingly before freezing. It is better to add salt and the final spices to the food when preparing it just before serving.
- Always use airtight plastic bags and packagings which are specially designed for frozen storage. Wrap protruding edges, etc. such as chicken legs, in aluminium foil so that they do not make a hole in the packaging.

If the foodstuffs are packaged properly they keep their quality, they last longer and the danger of frost build-up in the freezer is reduced.

General advice on using the freezer Storing Temperature and Storage Periods

A suitable temperature for storing frozen food in the freezer is between –18°C and –20°C.

The energy consumption of the freezer increases if a lower storage temperature is maintained.

Freeze as large portions as are needed for a meal, since food quality deteriorates if it has to be refrozen.

Storage time varies for different foodstuffs.

Be sure to follow the recommendations concerning storage and keeping quality which are printed on the frozen food packages purchased in retail stores.

Thawing

Deep frozen or frozen food, prior to being used, can be thawed either in the fridge or at room temperature, depending on the time available.

Raw meat should be thawed out slowly in a refrigerator, however, as its juices are then retained better. Place the meat package on a plate or the like so that any liquid seeping out of it does not drip onto other items in the refrigerator.

When thawing out frozen food in a microwave oven, read the oven instructions.

Ice cubes

The freezer is equipped with ice trays. Some freezers also have a storage bin for ice cubes.

Fill the ice tray three-quarters full at most. Remove the frozen ice cubes by twisting the ice tray slightly.

Care and maintenance

Defrosting – refrigerator ② a

The refrigerator is defrosted automatically every time the compressor stops. The defrost water is carried out via a hose at the rear of the cabinet to a drip tray above the compressor ② a. This is where the defrost water evaporates.

Should ice build up inside the refrigerator, it should be defrosted manually. Turn the thermostat knob to ■ and leave the door open. Do not use an electric heater of any kind to speed up defrosting. Wipe the refrigerator dry when all ice has melted and restart it by turning the thermostat knob to the usual setting.

To avoid ice build-up do not put warm food in the refrigerator or place food against the evaporator plate. Do not keep the door open longer than necessary and do not open it unnecessarily often.

Defrosting – freezer ② b ⑪

A certain amount of frost always forms on the freezing shelves when the freezer is in use. Loose frost should be scraped off the shelves at regular intervals. Defrost the freezer when the layer of frost is 3–4 mm thick.

1. Turn off the freezer by turning the thermostat knob to ■.
2. Remove the food packages. If possible, transfer them to the refrigerator or place them in a basket or carton. Wrap them in an insulating material like newspapers or blankets and keep them as cold as possible.
3. Defrosting will be speeded up if receptacles containing hot but not boiling water are placed in the freezer. Use receptacles which do not scratch the freezer interior and do not let them come into direct contact with plastic surfaces.
4. Swing out the defrost flip spout ⑪ and place a receptacle, such as an oven tray, underneath it. Leave the door open.
5. Carefully scrape off the ice, using a wood or plastic scraper. Never use a knife or any other sharp or pointed tools. They could easily damage the cabinet interior and fittings.
6. When all the ice has melted, wipe the freezer dry and fold back the defrost flip spout ② b.
7. Switch on the freezer again and put the food packages back into it.

NEVER USE sharp or abrasive tools to scrape off the ice. NEVER USE a hair dryer or other heating appliances to speed up defrosting. The heat could damage the plastic inside the freezer.

Cleaning ② a ② b ⑤ ⑨ ⑫

Clean the cabinet at regular intervals. First switch it off, turn the thermostat knobs in the refrigerator and freezer to ■ and pull the plug out of the wall socket.

Take out the removable parts and wash them. Clean the interior of the cabinet, the fittings and the sealing gasket, using a mild, unscented hand detergent. Undiluted detergent can be used on stains. Do not use strong or abrasive cleaners; scouring powder, scouring sponges, steel wool, solvents or wax polishes. They damage the cabinet and leave a strong smell. Do not place plastic parts in a dishwasher, they are not dishwasher-proof.

Important! The drip channel and the water hole inside the refrigerator should be cleared at regular intervals ⑨.

Lint from cloths or kitchen paper which sticks to the evaporator plate, the drip channel and the defrost water hole in the refrigerator can block the drainage pipe. Clear it with a pipe cleaner or a plastic-covered flexible curtain rod without a sharp end.

- The ventilation grille can be removed for cleaning and vacuuming under the cabinet. The grille has a snap fastening ⑤ ⑫.
- Every year or every other year the cabinet ought to be withdrawn for cleaning. Unplug the power cable from the wall outlet before withdrawing the cabinet. Carefully vacuum the compressor and system of pipes and tubes at the rear of the cabinet.

Before moving the cabinet back in place, check that the drainage tube from the refrigerator discharges into the drip tray above one of the compressors and that it is not clogged with dust ② a.

Also check that the defrost flip spout is folded back ② b.

Regular cleaning reduces energy consumption and extends the life of the cabinet.

Replace the Interior Light Bulb ⑦

The interior light comes on automatically when the door is opened. To replace the light bulb first disconnect the appliance from the electricity supply. Release the plastic bulb from its holder. Unscrew the lamp and replace it with a new one of the same type, base E14, MAX 15 W.

See the marking on the old bulb and lamp cover.

When away from home for a lengthier period

Arrange for someone to check the appliance regularly if it is left on so that the food is not spoilt in the event of a power failure.

When not in use

If you are not going to use the appliance for a lengthier period of time:

- Set the thermostat knobs at ■.
- Unplug the power cable from the wall outlet.
- Empty the cabinet and clean it.
- Leave the doors ajar.

If the doors are closed before all the moisture has dried out, the cabinet may acquire a stale and stuffy odour. In such case, wash the cabinet afresh and leave the doors open.

Should the appliance fail to work satisfactorily

Take note of the hints and advice below and you will not have to call for service unnecessarily.

If it does not get cold enough

- Try with a higher (colder) thermostat setting.
- Have you been freezing large amounts of food? See freezing.

- Have you put food which has not cooled down sufficiently in the refrigerator or freezer?
- Have you packed new food packages for freezing too close together? Spread the packages out so that air can circulate between them.
- Check that the doors are closed. Do not leave them open longer or open them more often than is absolutely necessary.

If it gets too cold

- Try with a lower (less cold) thermostat setting.

The compressor runs continuously

- Has the thermostat been adjusted to a setting that is too high?
- Has the freezing button been pressed?
- Is the door properly closed?

Excessive ice and frost build-up

- Is the door gasket intact and clean?
- Is the door opened frequently or is it open for long periods at a time?
- Is there anything inside which prevents the door from closing properly?
- Check that the defrost flip spout is folded back.

Water runs out onto the floor

- Are the drainage hole and hose in the rear wall of the refrigerator clogged? Clear with a pipe cleaner or some other object that is not sharp.
- Has the drainage hose at the rear of the cabinet become dislodged from its proper position? Check that it discharges into the drip tray above the compressor.

The refrigerator-freezer does not work at all. Neither the refrigerating system nor the interior lighting work

Check that:

- The thermostat knobs are set between Min and Max
- The power cable is plugged in properly
- The fuse is intact and the mains socket is live – test it by plugging some other appliance into the wall outlet
- You do not have a power failure in the neighbourhood.

If the compressor makes repeated attempts to start without succeeding, switch off the refrigerator-freezer for 20 minutes and then try again.

Noise ③ ⑬

Cold in the refrigerator-freezer is produced by a compressor-driven refrigerating system. It is therefore perfectly normal for the cabinet to make certain noises. A slight gurgling sound may be made by the refrigeration system. This will not affect the operation or useful life of the refrigerator-freezer.

The noise level will vary, depending on how the refrigerator-freezer is installed, how it is used and how old it is.

Noise and vibration can arise if the cabinet does not stand foursquare and level on the floor ③, if it stands close to some other object, or if the coils of tubing at the rear move against each other ⑬. The coils of tubing can easily be bent by hand so that they do not touch other pipes and tubing.

When in operation, a soughing sound will be heard from the compressor and refrigerating system. The sound of dripping water can be heard while defrosting is in progress. Vibration noises can also be made by cans and dishes rattling against each other inside the refrigerator.

Breakdowns

Do not open the doors unnecessarily. If it looks as though the breakdown will be of lengthy duration, more than 14 hours or more than 18 hours if the freezer has a cold accumulator, move the foodstuffs to another refrigerator or freezer if possible.

Foodstuffs that have thawed out can usually be cooked and frozen again if they have not been thawed out for more than the time of a normal thawing, provided that they look fresh and do not smell. Their quality will be somewhat poorer, though.

NOTE: Always throw away all shellfish that have thawed out if you cannot consume them immediately.

Guarantee

All Electrolux home appliances are designed and built to the highest standards. Component parts are tested during manufacture and the finished appliances are tested again before packing.

Electrolux Refrigerators, Freezers and Fridge Freezers are covered by a comprehensive one year parts and labour guarantee. During the first year of ownership, any defective parts will be replaced free of charge by one of our 350 trained service technicians.

This guarantee is conditional upon service being carried out by an Electrolux Service Technician or an authorised agent and the appliances having been correctly installed and used in accordance with the Company's instructions under normal domestic conditions in the UK or the Republic of Ireland. It may be invalidated by unauthorised repair or modification.

The Company does not accept responsibility for defects arising from misuse, neglect or accident. Interior bulbs, glassware and the loss of food or other contents are also excluded.

This guarantee does not affect your legal rights.

Proof of the date of purchase will be required before service under guarantee is provided.

Rehanging the doors ⑤

The doors can be hung so as to be left-hinged or right-hinged.

Unplug the power cable from the mains outlet to ensure that the refrigerator-freezer is completely dead.

Tip the cabinet onto its back and pull out the ventilation grille.

- Remove the hinge at the top of the cabinet and remove the upper door.
- Remove the lower hinge and the lower door.
- Transfer the hinge member in the middle of the cabinet to the other side.
- Fit the lower door in place.
- Move the hinge member in the lower hinge to the other side and screw the hinge in place.
- Fit the upper door in place.
- Screw the upper hinge in place.

Handles on the side of the door

Remove the handle.

If the handle has a cover for the screws, carefully remove the cover.

Press plastic plugs into the side of the door where the handle is to be fitted, using a 4 mm drift.

Press the plastic plugs supplied into the holes where the handle used to be fitted.

Ventilation Grille

Move the blanking piece in the ventilation grille and fit the grille back in place.

Data plate ⑭

The model designation and product number of the appliance are marked on the data plate inside the cabinet on the left. Make a note of these particulars on the illustration. They may be needed when ordering service and spare parts. The data plate also contains details of the voltage, rated power and required fuse.

SAFETY

Read the warnings and notes on safety at the beginning of the instructions. The manufacturer accepts no responsibility for faults caused by incorrect use of the product or its use for other purposes besides those described in the instructions.

Service must be carried out by a service company authorized by the supplier.

WARNING

Do not store explosive gases and liquids – gas for cigarette lighters, petrol, ether, acetone – in refrigerators or freezers.

Wichtige Hinweise zur Sicherheit

Lesen Sie bitte diese Gebrauchsanleitung mit allen erforderlichen Anweisungen für die Verwendung sowie Ratschlägen und Sicherheitshinweisen vor der Installation und Verwendung des Gerätes aufmerksam durch.

Nur so können Sie sachgerecht mit Ihrem neuen Gerät umgehen und seine Möglichkeiten optimal nutzen.

Alle Personen, die das Gerät benutzen, müssen mit seinem Betrieb und den Sicherheitsvorschriften völlig vertraut sein.

Heben Sie die Gebrauchsanweisung auf und belassen Sie sie, wenn Sie umziehen oder wenn das Gerät in andere Hände kommt, beim Gerät, damit jeder Benutzer sich über die verschiedenen Funktionen und Sicherheitsvorschriften informieren kann.

- △ Das Gerät ist ausschließlich für die Aufbewahrung von Lebensmitteln im Haushaltsbereich in Übereinstimmung mit den vorliegenden Vorschriften bestimmt. Bei Verwendung für andere Zwecke können Personen- und Sachschäden entstehen.
- △ Das Gerät darf nur von Erwachsenen benutzt werden. Lassen Sie keine Kinder damit spielen oder die Bedienelemente bzw. bewegliche und/oder sich bewegende Teile berühren.
- △ Alle Installationsarbeiten und Einstellungen usw. an dem Produkt sowie Verlängerungen des Stromkabels müssen von einem qualifizierten Kundendienst-Techniker ausgeführt werden. Arbeiten, die von Personen mit mangelnder Sachkenntnis vorgenommen werden, können die Leistung des Produkts beeinträchtigen und zu Personen- oder Sachschäden führen.
- △ Service-Arbeiten und Reparaturen dürfen nur von einer vom Lieferanten ermächtigten Kundendienstfirma ausgeführt werden. Verwenden Sie nur Ersatzteile, die von dieser Firma geliefert werden.
- △ Änderungen, die an dem Gerät vorgenommen werden, können zu Beschädigungen oder Verletzungen führen.
- △ Stellen Sie sicher, daß um das Gerät ausreichend Platz für die Luftzirkulation zur Verfügung steht, damit die Kältemaschine nicht heißläuft. Beachten Sie dazu die Montageanweisung.
- △ Stellen Sie, wenn möglich, das Gerät mit der Rückseite gegen eine Wand, damit die Teile an der Rückseite, die heiß werden, unzugänglich sind. Lassen Sie jedoch ausreichend Platz frei, damit eine gute Luftzirkulation möglich ist.
- △ Stellen Sie bei der Montage oder dem Verschieben des Gerätes sicher, daß das Stromkabel nicht eingeklemmt oder geknickt wird.
- △ Schalten Sie vor der Reinigung oder der Ausführung von Service-Arbeiten das Gerät grundsätzlich aus und ziehen Sie den Netzstecker. Dabei stets am Stecker und nicht am Kabel ziehen. Die Sicherung ausschalten, wenn der Stecker nicht erreichbar ist.
- △ Das Kühlsystem auf der Rückseite und im Innern des Geräts enthält ein Kältemittel. Das Gerät und die darin

gelagerten Lebensmittel können erheblichen Schaden nehmen bzw. verderben, wenn das Kühlsystem undicht wird. Lassen Sie daher niemals spitze Gegenstände mit den Kältemittel führenden Teilen in Berührung kommen.

- △ Kontrollieren Sie, ob das Gerät einwandfrei funktioniert und die eingestellte Temperatur 24 Stunden, nachdem es das erste Mal eingeschaltet wurde, erreicht hat und hält. Erst dann sollte der Gefrierschrank zum Einfrieren von Lebensmitteln verwendet werden.
- △ Aufgrund seiner Kälte kann Speiseeis schädlich sein, wenn es unmittelbar nach dem Herausholen aus dem Gefrierschrank oder Gefrierfach verzehrt wird.
- △ Bewahren Sie niemals explosive Gase oder Flüssigkeiten in dem Kühlschrank oder den Gefrierfächern auf. Der Inhalt könnte explodieren und Personen- oder Sachschaden verursachen. Bewahren Sie keine kohlenstoffhaltigen Getränke und keine Glasflaschen oder Glasgefäße in dem Gefrierschrank auf.
- △ Das Gerät ist schwer. Hervorstehende Metallteile an der Rückwand sowie Metallkanten hinter und unter dem Gerät können scharf sein. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie das Gerät verschieben, und tragen Sie nach Möglichkeit Handschuhe.

VERSCHROTEN DES GERÄTES. Entfernen Sie vor dem Verschrotten des Gerätes die Türen, damit Kinder, die damit spielen, sich nicht im Innern einschließen können. Nach dem Hervorschieben des Gerätes und Ausziehen des Netzsteckers schneiden Sie das Stromkabel so nahe wie möglich am Gerät ab.

Entsorgung

Kühl- und Gefriergeräte enthalten in der Isolation und als Kühlmittel FCKW (Fluor-Kohlenwasserstoff). Bitte denken Sie daran, daß eine ordnungsgemäße und sachgerechte Entsorgung dieser Geräte notwendig ist.

Sicherheit

Bei der Fertigung des Gerätes wurde insbesondere die nach dem Gerätesicherheitsgesetz (GSG) und der Unfallverhütungsvorschrift für Kälteanlagen (VGB 20) und den Bestimmungen des Verbandes Deutscher Elektrotechniker (VDE) notwendigen Maßnahmen getroffen. Der Kältekreislauf wurde auf Dichtheit geprüft.

Das Gerät entspricht den EG Richtlinien Nr. 76/889 und 87/308. In der Kapsel des Kompressors befindet sich eine gewisse Menge Öl für die wartungsfreie Dauerschmierung. Durch eventuelle Schräglage auf dem Transport könnte es möglich sein daß dieses Öl in das geschlossene Röhrensystem gelangt ist. Es läuft ganz von selbst wieder in die Kapsel zurück, wenn Sie mit der Inbetriebnahme ca 1 Stunde warten. Wenn das Gerät seitlich transportiert wurde, lassen Sie es bitte etwa vier Stunden aufrecht an dem dafür vorgesehenen Ort stehen, bevor Sie das Stromkabel anschließen. Das Kühlsystem muß sich erst setzen können.

Gebrauchsanleitung für Kühl- Gefrierkombinationen.

Auspacken und Transportschäden

Überprüfen Sie das Gerät auf Beschädigungen. Benachrichtigen Sie bei Transportschäden unverzüglich den Händler. Siehe Lieferschein.

Vor Ingebrauchnahme

Wischen Sie das Gerät innen mit einem milden Reinigungsmittel feucht aus. Verwenden Sie keine scharfen oder abrasiv wirkenden Putzmittel oder Scheuerpulver und keine Stahlwolle, Scheuerschwämme oder chemischen Lösungsmittel. Lassen Sie das Gerät völlig trocknen.

Transportstützen ①

Transportstütze aus Kunststoff im unteren Türlager herausnehmen und für eventuelle künftige Transportzwecke aufbewahren. Ebenso die seitlich an der Tür angebrachten Transportstützen herausnehmen.

Tauwasser Ablauf ② a

Vor der Installation des Geräts an dem dafür vorgesehenen Ort sollte kontrolliert werden, ob der Ablaufschlauch an der Rückwand in die Auffangschale mündet.

Abtaurinne Gefrierschrank ② b

Kontrollieren Sie bitte daß die Abtaurinne eingefällt ist.

Aufstellen und Einbauen ③ ④ ⑮

Das Gerät muß in einem trockenen Raum aufgestellt werden, wobei direkte Sonnenbestrahlung oder Aufstellung neben einer Wärmequelle wie Herd oder Spülmaschine vermieden werden sollte.

- **Ausrichtung ③.** Stellen Sie sicher, daß das Gerät fest und gerade steht, und nicht an danebenstehende Küchenschränke anstößt. Die Füße können mit Hilfe des mitgelieferten Schraubenschlüssels justiert werden.
- **Luftzirkulation ④.** Eine gute Luftzirkulation rund um das Gerät ist Vorbedingung für den einwandfreien Betrieb. Die Luftzirkulation an der Unter-, Rück- und Oberseite des Geräts darf auf keinen Fall behindert sein. Zur Raumdecke muß ein Freiraum von mindestens 75 mm (200 cm²) verbleiben.
- Gerätemaß mit offener Tür, siehe Bild ⑮.

Elektrischer Anschluß ⑭

Vor Anschluß des Geräts an das Stromnetz ist zu überprüfen, ob die Anschlußspannung des Geräts (230 V) und der erforderliche Wert für die Sicherung 10 A träge, siehe Typschild, mit der Netzspannung und dem Wert der vorhandenen Sicherung für die Steckdose übereinstimmen. Das Gerät darf nur an eine Schutzkontaktsteckdose angeschlossen werden.

Bevor das Gerät angeschlossen und das erste Mal eingeschaltet wird, muß es etwa 30 Minuten lang stehen, bzw. falls es seitlich transportiert wurde, etwa 4 Stunden.

Gebrauchsanleitung für den Kühlschrank

Einschalten ⑥

- a. Temperaturwähler, Kühlabteil; Min – niedrigste Einstellung, minimale Kühlung; Max – höchste Einstellung, maximale Kühlung; ■ – aus
- b. Grüne Anzeigelampe. Leuchtet auf, wenn das Kühlabteil eingeschaltet ist.

Schalten Sie den Kühlschrank ein, indem Sie den Temperaturwähler solange drehen, bis die Markierung senkrecht nach unten zeigt (Mittlere Position).

Stellen Sie ihn anschließend durch Ausprobieren auf die gewünschte Temperatur ein. Die auf dem Temperaturwähler eingestellte Temperatur wird dann automatisch beibehalten. Die Temperatur kann stufenlos zwischen Min und Max eingestellt werden.

Die Temperatur des Kühlschranks hängt von der Raumtemperatur, der Menge der eingelagerten Lebensmittel usw. und der Häufigkeit des Türöffnens ab.

Abschalten

Zum Abschalten des Kühlschranks den Temperaturwähler auf ■ drehen.

- Der Kühlschrank ist erst dann völlig spannungsfrei, wenn das Stromkabel aus der Netzsteckdose gezogen wird. Ziehen Sie dabei grundsätzlich am Stecker und nicht am Kabel.

Flaschenhalter

Der Flaschenhalter im unteren Türfach ist für Flaschen verschiedener Größe geeignet. Er verhindert, daß die Flaschen umfallen.

Empfehlungen

Aufbewahren von Lebensmitteln im Kühlschrank

Die Kühlschranktemperatur sollte normalerweise zwischen +4°C und +6°C liegen.

Wenn der Temperaturwähler für längere Zeit sehr hoch eingestellt ist, kann es im Kühlschrank so kalt werden, daß die Temperatur auf unter null Grad sinkt und Lebensmittel, die einen hohen Wassergehalt aufweisen, gefrieren. Vermeiden Sie daher eine unnötig hohe (kalte) Einstellung des Temperaturwählers.

- Ordnen Sie die Lebensmittel so an, daß die Luft frei um sie herum zirkulieren kann. Die Abstellplatten nicht mit Ablageschalen ausfüllen oder mit Plastikfolie abdecken.
- Stellen Sie niemals heiße oder warme Speisen in den Kühlschrank. Warten Sie, bis die Speisen auf Zimmertemperatur abgekühlt sind.
- Decken Sie alle Lebensmittel ab, um Geschmacks- und Geruchsübertragungen auf andere Speisen zu vermeiden. Verwenden Sie Plastikbeutel und -behälter usw., die für die Lebensmittelaufbewahrung bestimmt sind.
- Lassen Sie Lebensmittel niemals in direkten Kontakt mit der Verdampferplatte im Innenraum des Kühlschranks kommen. Es könnten sich Fresseln daran festsetzen und dann die Ablaufrinne sowie den Tauwasserschlauch verstopfen.
- Beachten Sie die Empfehlungen zu Lagerdauer und -temperatur, die auf den Lebensmittelverpackungen angegeben sind.
- Kartoffeln, Zwiebeln, Karotten und sonstiges Gemüse usw., an denen eventuell noch Erde anhaftet, sollten von anderen Lebensmitteln getrennt aufbewahrt werden.

- Salat bleibt länger frisch, wenn er gewaschen und dann in einem Plastikbeutel aufbewahrt wird.
- Frisches Fleisch und frischer Fisch sollten kalt aufbewahrt werden. Wenn Sie Fleisch- bzw. Fischwaren nicht an dem Tag, an dem Sie sie kauften, zum Verzehr zubereiten möchten, muß der Temperaturwähler eventuell auf eine höhere (kältere) Stufe eingestellt werden.
- Käse, Obst und Gemüse sollten nicht bei zu niedriger Temperatur aufbewahrt werden. Es besteht sonst Gefahr, daß diese Produkte an Geschmacksintensität und Festigkeit einbüßen, und beim Käse könnte der Reifungsprozeß zum Stillstand kommen.

Gebrauchsanleitung für den Gefrierschrank

Einschalten ⑥

- Rückstellknopf, Temperaturalarm.
- Rote Alarmlampe. Leuchtet auf, wenn die Temperatur zu hoch ist.
- Temperaturwähler, Gefrierabteil; Min – niedrigste Einstellung, minimale Kühlung; Max – höchste Einstellung, maximale Kühlung; ■ – aus.
- Grüne Anzeigelampe. Leuchtet auf, wenn das Gefrierabteil eingeschaltet ist.
- Thermometer.
- Schnellgefrierknopf. Wird zum Einfrieren gedrückt.
- Gelbe Anzeigelampe. Leuchtet auf, wenn der Schnellgefrierknopf gedrückt ist.

Schalten Sie das Gefrierabteil ein, indem Sie den Temperaturwähler solange drehen, bis die Markierung senkrecht nach unten zeigt (Mittlere Position). Der Temperaturwähler kann stufenlos zwischen Position Min und Max eingestellt werden. Stellen Sie ihn anschließend durch Ausprobieren auf die gewünschte Temperatur. Je höher Sie den Temperaturwähler einstellen, desto kälter wird der Gefrierschrank. Lassen Sie jedesmal, wenn die Einstellung des Temperaturwählers verändert wird, den Gefrierschrank 24 Stunden lang laufen, damit der Innenraum und das Gefriergut die neue Temperatur erreichen kann. Die Temperatureinstellung auf dem Temperaturwähler wird dann automatisch aufrechterhalten.

Die Temperatur des Gefrierschranks hängt von der Raumtemperatur, der Menge der eingelagerten Lebensmittel usw. und der Häufigkeit des Türöffnens ab.

Abschalten

Zum Ausschalten des Gefrierschranks den Temperaturwähler auf ■ drehen.

- Der Gefrierschrank ist erst dann völlig spannungsfrei, wenn das Stromkabel aus der Netzsteckdose gezogen wird. Ziehen Sie dabei grundsätzlich am Stecker und nicht am Kabel.

Temperaturalarmanzeige

Einige Geräten haben eine Temperaturalarmanzeige. Die Alarmanzeige wird ausgelöst, wenn die Temperatur in dem Gefrierabteil zu hoch ist. Die Alarmanzeige kann ausgelöst werden, wenn das Gefrierabteil nicht ordnungsgemäß läuft oder wenn die Tür zu lange offensteht.

Hinweis. Beim erstmaligen Einschalten des Gefrierabteils wird die Alarmanzeige ausgelöst, da das Gerät Zimmertemperatur hat.

Summer ausschalten. Summer durch drücken des Rückstellknopfs ausschalten. Kontrollieren Sie eine Stunde später, ob das Gefrierabteil ordnungsgemäß läuft.

Die rote Alarmlampe leuchtet auf oder blinkt, bis die Temperatur im Gefrierabteil etwa 5°C höher als die auf dem Temperaturwähler eingestellte Temperatur ist.

Thermometer

(Gefrierschränke mit eingebautem Thermometer)

Kontrollieren Sie die Temperatur des Gefrierabteils in regelmäßigen Abständen. Die Temperaturanzeige gibt die Temperatur des am wenigsten gekühlten Lagerguts im Gefrierfach an. Die angezeigte Temperatur kann daher von der Temperatur abweichen, die von einem gewöhnlichen separaten Gefrierschrankthermometer angezeigt wird.

Das Thermometer kann vorübergehend einen leichten Temperaturanstieg anzeigen, wenn große Mengen Lebensmittel mit Zimmertemperatur im Gefrierabteil gelegt werden oder wenn die Tür zu lange oder zu häufig geöffnet wird.

–18°C – –20°C – Korrekte Temperatur. Blau – Kälter als nötig. Das Gefrierabteil verbraucht mehr Energie. Rot – Nicht kalt genug. Das Gefriergut taut auf.

Kälteakku ⑩

Bei einigen Geräten liegt ein Kälteakku im obersten Lagerfach. Bei evtl. Stromausfall, Störung oder Umzug tritt der Kälteakku ein und hält die Waren bei einer Gefriertemperatur um mehrere Stunden.

Einfrieren

Die Qualität der Lebensmittel bleibt am besten erhalten, wenn diese so schnell wie möglich abgekühlt und eingefroren werden.

- Wenn weniger als 3 kg Lebensmittel in 24 Stunden eingefroren werden, ist es nicht erforderlich, die Einstellung des Temperaturwählers zu ändern oder den Schnellgefrierschalter zu drücken.
- Wenn größere Mengen eingefroren werden, sollte der Schnellgefrierknopf 10–12 Stunden vor Einlegen des Tiefkühlguts gedrückt werden.
Um den Gefriervorgang zu beenden, den Schnellgefrierknopf spätestens 24 Stunden nach dem Einlagern drücken.

Empfehlungen für das Einfrieren

- Verwenden Sie zum Einfrieren die obersten Lagerfächer.
- Legen Sie beim Einfrieren von Lebensmitteln die Verpackungen direkt auf den Boden der Lagerfächer des Gefrierschranks und mit etwas Abstand zueinander, damit die Luft frei zwischen ihnen zirkulieren kann.
- Legen Sie noch nicht gefrorenes Gut auf keinen Fall auf bereits gefrorenes Gut. Dadurch vermeiden Sie, daß die Wärme des einzufrierenden Gutes auf die gefrorenen Lebensmittel übertragen wird.

Aus demselben Grund ist es zu empfehlen, jeweils kleinere Mengen einzufrieren.

- Sobald die Päckchen gefroren sind, sollten sie umgelagert und möglichst nahe beieinander angeordnet werden. Die Temperatur des Gefrierschranks ist dann gleichmäßiger, und die Lebensmittel bleiben bei einem Stromausfall usw. länger gefroren.

Tips

Lebensmittel sollten so schnell wie möglich eingefroren werden. Es ist daher wichtig, sicherzustellen, daß die Temperatur der verpackten Lebensmittel nicht über Raumtemperatur liegt, wenn sie in den Gefrierschrank eingelagert werden. Vor dem Einfrieren können die Lebensmittel im Kühlschrank vorgekühlt werden.

- Nur frische und unverdorben Lebensmittel einfrieren.

- Beschriften Sie alle Verpackungen mit Inhaltsangabe und Gefrierdatum. Dadurch vermeiden Sie, daß Sie die zuletzt eingelagerten Lebensmittel zuerst verbrauchen.
- Bilden Sie möglichst flache Päckchen. Die Päckchen tauen auf diese Weise schneller auf. Brot kann in Scheiben eingefroren werden. Nehmen Sie nur so viel heraus, wie Sie jeweils benötigen.
- Salz verkürzt die Lagerdauer. Gehen Sie mit Salz und Gewürzen vor dem Einfrieren sparsam um. Es ist besser, Salz und die letzten Gewürze erst bei der Zubereitung der Speise direkt vor dem Servieren hinzuzufügen.
- Verwenden Sie grundsätzlich luftdichte Plastikbeutel und -verpackungen, die speziell für die Tiefkühl Lagerung bestimmt sind. Wickeln Sie hervorstehende Ecken usw., wie z.B. Hähnchenschenkel, in Alufolie ein, damit sie kein Loch in der Verpackung verursachen.

Wenn die Lebensmittel richtig verpackt sind, bleibt ihre Qualität erhalten; sie sind dann länger lagerfähig, und die Gefahr der Reifbildung in dem Gefrierschrank wird verringert.

Auftauen

Die meisten Lebensmittel werden bei Zimmertemperatur aufgetaut. Rohes Fleisch sollte jedoch langsam in einem Kühlschrank auftauen, damit das Fleisch seinen Saft besser behält. Legen Sie die Fleischpackung auf einen Teller oder dergleichen, damit die auslaufende Flüssigkeit nicht auf andere Lebensmittel im Kühlschrank tropft.

Um tiefgefrorene Speisen in einem Mikrowellenherd aufzutauen, lesen Sie bitte die Gebrauchsanleitung des Mikrowellenherds.

Eiswürfel

Der Gefrierschrank ist mit Eisschalen ausgestattet. Einige Gefrierschrantypen verfügen auch über einen Eiswürfelbehälter. Füllen Sie die Eisschale höchstens zu dreiviertel. Lösen Sie die Eiswürfel aus der Schale, indem Sie die Schale leicht biegen.

Empfehlungen für die Benutzung des Gefrierschranks

Für die Aufbewahrung von Gefriergut in dem Gefrierschrank eignet sich eine Temperatur von -18°C und -20°C . Der Energieverbrauch des Gefrierschranks erhöht sich, wenn eine niedrigere Lagertemperatur gewählt wird.

Frieren Sie Portionen ein, die für eine Mahlzeit benötigt werden, da die Qualität von Lebensmitteln sich verschlechtert, wenn sie nochmals eingefroren werden. Die Lagerdauer ist bei den verschiedenen Lebensmitteln unterschiedlich.

Beachten Sie unbedingt die Empfehlungen zu Aufbewahrung und Lagerzeiten, die vom Hersteller auf den Tiefkühlkostverpackungen angegeben sind.

Pflege und Wartung

Abtauen – Kühlschrank ② a ③

Der Kühlschrank wird immer dann automatisch abgetaut, wenn die Kältemaschine zum Stillstand kommt. Das Tauwasser wird über einen Schlauch an der Rückwand des Geräts in eine Auffangschale über der Kältemaschine geleitet ② a. Dort verdunstet das Wasser. Die Ablaufrinne im Innenraum des Kühlschranks sollte von Zeit zu Zeit gereinigt werden ⑨.

Falls sich im Innenraum des Kühlschranks ein Reifansatz bildet, sollte von Hand abgetaut werden. Den Temperaturwähler auf ■ stellen und die Tür offen stehen lassen. Auf keinen Fall ein elektrisches Heizgerät zum Beschleunigen des Abtauvorgangs verwenden. Wenn das gesamte Eis geschmolzen ist, Kühlschrank trockenreiben, anschließend

Kühlschrank wieder einschalten, indem Sie den Temperaturwähler wie üblich einstellen.

Um die Reifbildung zu vermeiden, dürfen keine warmen Speisen in den Kühlschrank eingelagert oder gegen die Verdampferplatte gestellt werden. Tür nicht unnötig öffnen oder offenstehen lassen.

Abtauen – Gefrierschrank ② b ⑪

Ein gewisser Reifansatz bildet sich immer in den Lagerflächen, wenn der Gefrierschrank im Gebrauch ist. Leichter Reifansatz sollte in regelmäßigen Abständen von den Abstellplatten abgekratzt werden. Tauen Sie den Gefrierschrank ab, wenn die Reifschicht 3–4 mm dick ist.

1. Schalten Sie den Gefrierschrank ab, indem Sie den Temperaturwähler auf ■ stellen.
2. Nehmen Sie die Lebensmittel heraus. Legen Sie sie, wenn möglich, in den Kühlschrank oder in einen Korb bzw. Karton. Schlagen Sie sie in ein isolierendes Material wie Zeitungen oder Leintücher ein und halten Sie sie möglichst kalt.
3. Der Abtauvorgang kann beschleunigt werden, wenn Gefäße mit heißem Wasser, das allerdings nicht siedend heiß sein darf, in den Gefrierschrank gestellt werden. Verwenden Sie Behälter, die den Innenraum des Gefrierschranks nicht beschädigen, und lassen Sie diese nicht in direkten Kontakt mit Plastikoberflächen kommen.
4. Lassen Sie die Abtaurinne heraushängen und stellen Sie eine Auffangvorrichtung, wie z.B. ein Ofenblech, darunter ⑪. Lassen Sie die Tür offen.
5. Kratzen Sie das Eis vorsichtig mit einem Schaber aus Holz oder Kunststoff ab. Niemals ein Messer oder andere spitze oder scharfkantige Gegenstände verwenden, da sonst der Innenraum des Geräts und die Armaturen beschädigt werden können.
6. Wenn das gesamte Eis geschmolzen ist, reiben Sie den Gefrierschrank trocken und bringen die Abtaurinne wieder an ② b.
7. Schalten Sie den Gefrierschrank wieder ein, und legen Sie das Gefriergut wieder zurück.

NIEMALS scharfkantige oder scheuernde Werkzeuge verwenden, um das Eis abzukratzen! NIEMALS einen Fön oder andere Wärmegeräte verwenden, um den Abtauvorgang zu beschleunigen. Die Hitze könnte den Kunststoff im Innern des Gefrierschranks beschädigen.

- Um die Reifbildung im Gefrierschrank zu vermeiden, sollte man die Tür nicht unnötig lange geöffnet lassen und nicht unnötig oft öffnen.

Reinigen ② a ⑤ ⑨ ⑫

Reinigen Sie das Gerät regelmäßig. Schalten Sie es zuerst aus, drehen Sie dann die Temperaturwähler auf ■. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

- Entfernen Sie die herausnehmbaren Teile und waschen Sie diese. Reinigen Sie den Innenraum des Geräts, die Armaturen und die Dichtung mit einem milden, unparfümierten Handreinigungsmittel. Für Flecken kann unverdünntes Reinigungsmittel verwendet werden. Verwenden Sie keine scharfen oder abrasiv wirkenden Putzmittel oder Scheuermittel und keine Scheuerschwämme, Stahlwolle oder chemischen Lösungsmittel. Sie beschädigen das Gerät.

HINWEIS: Fusseln von Tüchern oder Brotpapier, die an der Verdampferplatte oder der Ablaufrinne im Kühlschrank festhaften, können den Ablaufschlauch verstopfen. Reinigen Sie den Ablaufschlauch mit einem Schlauchreiniger oder einer kunststoffüberzogenen biegsamen Gardinenstange ohne scharfe Kante ⑨.

- Das Lüftungsgitter kann zum Putzen und Staubsaugen unter dem Gerät herausgenommen werden ⑫. Das Gitter besitzt eine Schnappverriegelung ⑤.
- Das Gerät sollte möglichst einmal pro Jahr, mindestens jedoch alle zwei Jahre, zum Reinigen hervorgezogen werden. Ziehen Sie dabei den Netzstecker aus der Wandsteckdose, bevor Sie das Gerät herausnehmen.

Reinigen Sie die Kältemaschine und die Rohrleitungen an der Rückwand des Geräts gründlich mit einem Staubsauger.

Bevor Sie das Gerät wieder an seinen Platz zurückschieben, sollten Sie kontrollieren, ob das Ablaufrohr des Kühlschranks in die Auffangschale über einer der Kältemaschinen führt, und daß es nicht durch Staub verstopft ist ② a.

Regelmäßige Reinigung senkt den Stromverbrauch und erhöht die Lebensdauer des Geräts.

Beleuchtung ⑦

Die Innenbeleuchtung schaltet sich automatisch ein, wenn die Tür geöffnet wird. Zum Auswechseln der Glühlampe drehen Sie eine neue Glühlampe desselben Typs ein, Gewinde E 14, MAX 15 Watt. Siehe Beschriftung auf der alten Glühlampe und auf der Lampenabdeckung.

Falls Sie längere Zeit nicht zuhause sind:

Beauftragen Sie jemanden, das Gerät regelmäßig zu kontrollieren, wenn es eingeschaltet bleibt, damit die Lebensmittel bei Stromausfall nicht verderben.

HINWEIS: Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzen:

- Stellen Sie die Temperaturwähler auf ■.
- Ziehen Sie das Stromkabel aus der Steckdose.
- Leeren Sie das Gerät und reinigen Sie es.
- Lassen Sie die Türen offenstehen.

Wenn die Tür geschlossen wird, bevor die ganze Feuchtigkeit verdunstet ist, nimmt das Gerät möglicherweise einen abgestandenen und muffigen Geruch an. Waschen Sie in diesem Fall das Gerät erneut, und lassen Sie die Tür offenstehen.

Falls das Gerät nicht zu Ihrer Zufriedenheit arbeitet.

Wenn Sie die unten aufgeführten Hinweise und Ratschläge befolgen, müssen Sie den Kundendienst nicht unnötig verständigen.

Wenn es im Gerät nicht kalt genug wird

- Temperaturwähler zu niedrig (warm) eingestellt.
- Bei Einlagerung von Gefriergut war das Gerät nicht genügend vorgekühlt.
- Zu warmes Kühl- oder Gefriergut eingelagert.
- Haben Sie neu einzufrierende Lebensmittelpäckchen zu dicht aneinander gelegt. Verteilen Sie die Verpackungen so, daß die Luft zwischen ihnen zirkulieren kann.
- Wurde die Tür längere Zeit offengelassen oder unnötig oft geöffnet?

Wenn es im Gerät zu kalt wird

- Temperaturwähler zu hoch (kalt) eingestellt.

Die Kältemaschine läuft ständig

- Temperaturwähler zu hoch eingestellt.
- Türdichtung nicht intakt und sauber?
- Der Schnellgefrierknopf gedrückt.

Starke Eis- und Reifbildung

- Tür offengelassen.
- Tür häufig geöffnet, oder steht jeweils für längere Zeit offen.
- Etwas befindet sich im Innenraum, was verhindert, daß die Tür richtig schließt.
- Abtaurinne im Gefrierschrank nicht eingeklappt?

Wasser läuft auf den Boden aus

- Ablauföffnung und -schlauch an der Rückwand des Kühlschranks verstopft. – Mit einem Schlauchreiniger oder einem sonstigen nicht scharfkantigen Gegenstand reinigen.
- Ablaufschlauch an der Rückwand des Geräts eventuell nicht mehr am richtigen Platz? – Überprüfen, ob er in die Auffangschale über der Kältemaschine mündet.

Das Gerät arbeitet überhaupt nicht. Weder das Kühlsystem noch die Innenbeleuchtung funktionieren.

Kontrollieren Sie, ob:

- die Temperaturwähler zwischen Min und Max eingestellt sind,
- das Stromkabel richtig angeschlossen ist,
- die Sicherung intakt ist und die Netzsteckdose Strom hat – durch Anschließen eines anderen Geräts an die Steckdose überprüfen,
- es in der Nachbarschaft nicht zu einem Stromausfall gekommen ist.

Wenn die Kältemaschine wiederholt erfolglose Anlaufversuche macht, das Gerät 20 Minuten lang abschalten und dann erneut versuchen.

Geräusche ③ ⑬

Die Kälte in dem Gerät wird durch ein Kompressor-Kühlsystem erzeugt. Es ist daher völlig normal, daß das Gerät bestimmte Geräusche erzeugt. Der Geräuschpegel ist unterschiedlich und hängt davon ab, wie das Gerät aufgestellt ist, wie es benutzt wird und wie alt es ist.

Es ist als normal anzusehen, wenn die Kältemaschine ein leicht gluckendes Geräusch erzeugt. Der Betrieb oder die Lebensdauer des Geräts wird dadurch nicht beeinträchtigt.

Geräusche und Vibrationen können auftreten, wenn das Gerät nicht auf allen vier Füßen gerade auf dem Boden steht ③, wenn es in der Nähe eines anderen Gegenstandes steht, oder wenn die Rohrwendel an der Rückwand aneinander reiben ⑬. Die Rohrwendel können leicht von Hand gebogen werden, so daß sie die anderen Rohre nicht mehr berühren.

Wenn Kältemaschine und Kühlsystem arbeiten, ist ein surrendes Geräusch zu vernehmen, und während des Abtauvorgangs hört man das Tropfen von Wasser. Darüber hinaus können im Gerät aneinanderstoßende Dosen und Geschirrtteile Vibrationen verursachen.

Garantie

1 Jahr.

Kundendienst und Ersatzteile ⑭

Sind beim zuständigen Kundendienst erhältlich. Geben Sie Modellbezeichnung und Produktnummer des Geräts an. Diese Angaben finden Sie auf dem Typschild im Innern des Geräts ⑭.

Störungen

Die Türen nicht unnötigerweise öffnen. Wenn es den Anschein hat, daß die Störung längere Zeit, d.h. mehr als 14

Stunden (Geräte mit Kälteakku 18 Stunden) dauern wird, sollten die Lebensmittel in einen anderen Kühl- oder Gefrierschrank umgelagert werden.

Aufgetaute Lebensmittel, die noch frisch aussehen und nicht verdorben riechen können normalerweise wieder eingefroren werden, sofern sie nicht länger aufgetaut waren als bei normaler Abtauung. Die Qualität der Ware wird jedoch etwas darunter leiden.

Ansonsten sollten Sie die Lebensmittel kochen und anschließend erneut einfrieren.

HINWEIS: Aufgetaute Schalentiere grundsätzlich wegwerfen, wenn sie nicht sofort verzehrt werden können.

Türanschlagwechsel ⑤

Die Türen können mit rechtem oder linken Anschlag montiert werden. Ziehen Sie das Stromkabel aus der Netzsteckdose um sicherzustellen, daß das Gerät spannungsfrei ist. Das Gerät auf den Rücken legen und das Lüftungsgitter herausnehmen.

- a. Oberes Scharnier abschrauben und obere Tür abheben.
- b. Unteres Scharnier abschrauben und untere Tür abheben.
- c. Mittlere Scharnierbuchse umsetzen.
- d. Untere Tür einsetzen und unteres Scharnier anschrauben.

- e. Obere Tür einsetzen und oberes Scharnier anschrauben.

Griff an der Seite der Tür

Blindstopfen mit 4mm-Montierdorn an der Seite der Tür eindrücken, an der der Griff angebracht werden soll. Die mitgelieferten Blindstopfen in die Öffnungen drücken, in denen der Griff angebracht war.

SICHERHEIT

Lesen Sie die Warn- und Sicherheitshinweise am Anfang der Gebrauchsanleitung. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Fehler, die durch unsachgemäßen Gebrauch des Produkts oder seine Verwendung für andere als die in der Gebrauchsanleitung beschriebenen Zwecke verursacht wurden.

Service-Arbeiten müssen von einer vom Lieferanten ermächtigten Kundendienstfirma durchgeführt werden.

WARNHINWEIS

Keine explosiven Gase und Flüssigkeiten wie Gas für Feuerzeuge, Benzin, Äther oder Aceton in dem Gerät aufbewahren.

Belangrijke veiligheidsinformatie

Wij verzoeken u dringend deze gebruiksaanwijzing, die aanwijzingen, wenken voor het gebruik en waarschuwingsspassages bevat, oplettend te bestuderen voordat de kast wordt geïnstalleerd en in gebruik genomen. U bent er dan zeker van dat de kast naar tevredenheid en optimaal zal functioneren.

Alle personen die de kast gebruiken dienen vertrouwd te zijn met de gebruikswijze en de veiligheidsvoorzieningen.

Bewaar de gebruiksaanwijzing en vergeet hem niet als u gaat verhuizen. Bewaar hem bij de kast zodat ook eventueel nieuwe eigenaars deel kunnen nemen van de diverse functies en veiligheidsvoorschriften.

- △ De kast is bedoeld voor het normaal huishoudelijk bewaren van voedingsmiddelen overeenkomstig deze gebruiksaanwijzing.
Het gebruik voor andere doeleinden kan gevaar van persoonlijk letsel en materiële schade met zich brengen.
- △ De kast dient door volwassenen te worden bediend en onderhouden. Laat kinderen niet in aanraking komen of spelen met bedieningsorganen, verplaatsbare en/of beweeglijke delen.
- △ Alle installatiewerkzaamheden en modificaties van dit produkt, alsmede werkzaamheden in verband met het verlengen van het elektrische aansluitsnoer mogen uitsluitend door een erkende installateur worden uitgevoerd. Werkzaamheden door personen met onvoldoende kennis kunnen leiden tot het slechter functioneren van het produkt en persoonlijk letsel en/of materiële schade.
- △ Service- en reparatiewerkzaamheden mogen uitsluitend worden verricht door een door de leverancier erkende firma. Raadpleeg ELGROUP SERVICE of een door de fabrikant bevoegd verklaarde servicedienst. Gebruik alleen reserveonderdelen die door deze onderneming(en) worden verstrekt.
- △ Het aanbrengen van wijzigingen aan de kast kan het gevaar van persoonlijk letsel met zich brengen.
- △ De ventilatie moet rondom de kast voldoende zijn, zodat de compressor niet oververhit wordt en stopt. Volg altijd de installatie-aanwijzingen.
- △ Plaats de kast indien mogelijk met de achterkant tegen een wand, zodat de onderdelen aan de achterkant die warm worden buiten bereik blijven. Zorg wel voor voldoende ruimte voor ventilatie.

- △ Let op dat de aansluitkabel niet beklemd wordt bij het installeren of verplaatsen van de kast.
- △ Alvorens te beginnen met het reinigen of onderhoud altijd eerst de kast uitschakelen en de stekker uit het stopcontact halen. Trek aan de stekker en nooit aan het snoer. Als de stekker buiten bereik is de zekering verwijderen.
- △ Het koelsysteem achter en in de kast bevat koelmiddel. Lekkage in het koelsysteem kan ernstige beschadiging van de kast en de daarin aanwezige waren tot gevolg hebben. Let daarom op dat geen scherpe voorwerpen in aanraking kunnen komen met de onderdelen die koelmiddel bevatten.
- △ Voordat de stekker op het stopcontact wordt aangesloten en de kast voor het eerst in gebruik genomen wordt, moet hij eerst ca. 30 minuten op zijn plaats staan en als de kast liggend is vervoerd ca. 4 uur.
- △ Controleer nadat de kast voor het eerst is ingeschakeld of de ingestelde temperatuur 24 uur lang gehandhaafd wordt.
Pas dan mag het vriesgedeelte gebruikt worden om etenswaren in te vriezen.
- △ Ijs en ijslollies kunnen vanwege hun lage temperatuur persoonlijk letsel veroorzaken als ze onmiddellijk geconsumeerd worden nadat ze uit de vrieskast of het vriesvak gehaald zijn.
- △ Bewaar nooit explosieve gassen of vloeistoffen in koel- of vriesgedeelte. De inhoud kan exploderen en persoonlijk letsel of materiële schade met zich brengen. Bewaar nooit koolzuurhoudende dranken en glazen flessen of potten in de vriezer.
- △ De kast is zwaar. Uitstekende metalen delen aan de achterzijde en randen achter en onder de kast kunnen scherp zijn. Wees voorzichtig bij het verplaatsen van de kast. Draag handschoenen.

BIJ HET WEGGOOIEN!!! Verwijder de deuren voordat de kast wordt weggegooid om te voorkomen dat spelende kinderen worden opgesloten in de kast. Knip, nadat de kast van zijn plaats is gehaald en de stekker uit het stopcontact is gehaald, het elektrische snoer zo dicht mogelijk bij de kast af. Breng de kast indien mogelijk weg naar een plaats voor de recycling van koel- en vrieskasten.

Gebruiksaanwijzing voor koel-vriescombinatie

Uitpakken en transportbeschadigingen

Controleer of de kast zonder gebreken is en geen beschadigingen vertoont. Transportbeschadigingen onmiddellijk melden aan uw leverancier.

Voór het gebruik

Reinig de kast van binnen met een zacht handafwasmiddel. Gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen, staalwol, schurende sponsjes of oplosmiddelen. Laat de kast goed drogen.

Transportsteun ①

Verwijder de plastic transportsteun achter het onderste scharnier van de deur. Bewaren voor eventueel transport in de toekomst. Verwijder tevens de transportsteunen aan de zijkant van de deur.

Slang voor het smeltwater ② a

Controleer voordat de kast op zijn plaats gezet wordt eerst of de afvoerslang aan de achterzijde van de kast in het opvangbakje uitmondt.

Afvoerpijpje ② b

Controleer of de afvoerpijpje eingeklapt is.

Plaatsen, Installeren ③ ④ ⑮

Plaats de kast in een droge ruimte. Niet blootstellen aan direct zonlicht of andere warmtebron, b.v. oven of afwasmachine.

- **Horizontaal plaatsen** ③. Plaats de kast stabiel en horizontaal zodat hij niet tegen voorwerpen naast de kast steunt. De voetjes aan de onderzijde van de kast kunnen met de bijgeleverde sleutel worden afgesteld.
- **Ventilatie** ④. Voor het goed functioneren van de kast is voldoende luchtverversing rondom de kast een vereiste. De luchtkanalen onder, achter en boven de kast mogen niet worden geblokkeerd. De afstand van de bovenkant van de kast tot het plafond moet tenminste 75 mm (200 cm²) bedragen.
- Afmetingen ⑮.

Elektrische aansluiting ⑭

Voordat de kast wordt aangesloten eerst controleren of de spanning van de kast, 230V/50 Hz, en de benodigde zekering, 10A, zie het gegevensplaatje, in overeenstemming staan met de netspanning en de zekering van het stopcontact. De steker moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.

Voordat de steker op het stopcontact wordt aangesloten en de kast voor het eerst in gebruik genomen wordt, moet hij eerst ca. 30 minuten op zijn plaats staan en als de kast liggend is vervoerd ca. 4 uur.

Dit apparaat voldoet aan de EEG-richtlijn 76/889 van 4/11 1976 en 87/308 van 2/6 1987 met betrekking tot de radio-ontstoring.

Zo gebruikt u de koelkast

Bediening ⑥

- a. Thermostaatknop, koelkast. Traploze instelling Min–Max; Min – laagste stand, het warmst; Max – hoogste stand, het koudst; ■ – uitgeschakeld
- b. Groen indicatielampje. Brandt als de koelkast ingeschakeld is

Inschakelen

Schakel de kast in door de thermostaatknop zo te draaien dat de markering op de knop recht naar onderen wijst. Stel vervolgens de gewenste temperatuur af. Hoe hoger het cijfer is waar de thermostaatknop op wordt afgesteld, hoe kouder het wordt in de kast. De afgestelde temperatuur wordt nu automatisch gehandhaafd. De thermostaat kan variabel worden afgesteld tussen de standen Min en Max. De temperatuur in de kast is afhankelijk van de omgevingstemperatuur, van de hoeveelheid levensmiddelen in de kast en het aantal malen dat de kast wordt geopend.

Uitschakelen

De kast wordt uitgeschakeld door de thermostaatknop op ■ te zetten.

- De kast wordt pas spanningsvrij nadat de steker uit het stopcontact is gehaald. Trek aan de steker en niet aan het snoer.

Flessenhouders ⑧

De flessenhouders in het onderste deurvak houdt flessen van diverse afmetingen op hun plaats.

Algemene wenken

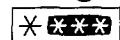
Bewaring in koelkast

De temperatuur in de koelkast dient normaal +4°C - +6°C te zijn. Als de thermostaat gedurende een lange periode in een zeer hoge stand staat kan het zo koud worden in de kast dat

de temperatuur tot onder het vriespunt daalt en etenswaren die veel vocht bevatten bevriezen. Zet daarom de thermostaat niet in een te hoge (koude) stand.

- Plaats etenswaren dusdanig dat de lucht er vrij tussen kan circuleren. Bedek de rekken niet met blaadjes of plastic folie.
- Zet nooit warme etenswaren in de koelkast. Wacht tot ze zijn afgekoeld tot kamertemperatuur.
- Sluit alle etenswaren af om te voorkomen dat lucht en smaak wordt afgegeven. Gebruik alleen zakjes en bakjes die geschikt zijn voor etenswaren.
- Laat etenswaren nooit in direct contact komen met het koelpaneel in de kast. De kleine deeltjes die op dit paneel vast gaan zitten kunnen de afvoergoot en vervolgens de afvoerslang verstopen.
- Volg de aanwijzingen betreffende bewaartijd en temperatuur die op de verpakkingen staan vermeld.
- Aardappelen, uien, wortels en andere producten met aarde of zand eraan apart bewaren.
- Sla blijft langer vers als hij wordt afgespoeld en in een plastic zak wordt bewaard.
- Verse vlees- en visproducten koud bewaren. Als deze producten niet op de dag van inkoop worden bereid kan het gewenst zijn de thermostaat in een hogere (koudere) stand te zetten.
- Kaas, fruit en groente niet te koud bewaren. De smaak en consistentie kunnen verslechteren, het rijpingsproces van kaas wordt afgebroken.

Zo gebruikt u de vrieskast



Bediening ⑥

- c. Terugstelknop, temperatuurwaarschuwing
- d. Rood waarschuwinglampje. Gaat branden bij een te hoge (varme) temperatuur
- e. Thermostaatknop, vrieskast. Traploze instelling Min–Max; Min – laagste stand, het warmst; Max – hoogste stand, het koudst; ■ – uitgeschakeld
- f. Groen indicatielampje. Brandt als de kast ingeschakeld is
- g. Thermometer
- h. Invriesknop. Wordt ingedrukt voor invriezen
- i. Geel indicatielampje. Gaat branden, wanneer de invriesknop gedrukt is

Inschakelen

Schakel de kast in door de thermostaatknop zo te draaien dat de markering op de knop recht naar onderen wijst. De thermostaat kan variabel afgesteld worden tussen de posities Min en Max.

Stel vervolgens de gewenste temperatuur af. Hoe hoger het cijfer waarop de thermostaat wordt ingesteld, hoe kouder het in de kast zal zijn.

Laat de kast na iedere wijziging van de thermostaatafstelling één etmaal in de betreffende stand werken zodat de temperatuur en de levensmiddelen zich aan kunnen passen aan de thermostaatafstelling. De ingestelde temperatuur wordt verder automatisch gehandhaafd.

De thermostaatafstelling is afhankelijk van de omgevings-temperatuur, van de hoeveelheid levensmiddelen in de kast en van hoe vaak de deur geopend wordt.

Uitschakelen

U schakelt de kast uit door de thermostaat op ■ te zetten.

- De spanning van de kast verdwijnt pas als de steker uit het contact is gehaald. Trek aan de steker en niet aan het snoer.

Temperatuurwaarschuwing

(Kasten met temperatuurwaarschuwing)

Her waarschuwing treedt in werking als de temperatuur in de kast te hoog is. Het waarschuwingssysteem kan ook in werking treden als de deur openstaat en de kamerwarmte de thermometer beïnvloedt.

N.B. Als de vrieskast voor het eerst wordt ingeschakeld heerst in de kast een kamertemperatuur en daarom zal het waarschuwingssysteem in werking treden.

Zet het geluidssignaal af door een druk op de terugstelpknop.

Het rode waarschuwingsslampje brandt of knippert tot de temperatuur in de kast ca. 5°C hoger is dan de ingestelde temperatuur.

Thermometer

(Kasten met ingebouwde thermometer)

Controleer regelmatig de temperatuur in de kast.

De thermometer geeft de temperatuur aan van de warmste levensmiddelenverpakking. Daarom kan de aangegeven temperatuur verschillen van de temperatuur die gemeten wordt met een gewone thermometer.

Bij het invriezen van grote hoeveelheden kan de thermometer een poosje een stijgende temperatuur aangeven.

–18°C – –20°C – Juiste temperatuur. Blauw – Te koud. De vrieskast verbruikt meer energie dan noodzakelijk. Rood – Te warm. De levensmiddelen ontdooien.

Koude-accu ⑩

(Vrieskast met koude-accu)

De koude-accu beschermt de inhoud tegen opwarmen als de stroom uitvalt.

Invriezen

De kwaliteit van levensmiddelen wordt het best behouden als ze zo snel mogelijk worden afgekoeld en ingevroren.

- Als minder dan 3 kg levensmiddelen per etmaal worden ingevroren hoeft de thermostaatstelling niet te worden gewijzigd en hoeft ook de invriesknop niet te worden ingedrukt.
- Als grotere hoeveelheden per etmaal wordt ingevroren, druk op de invriesknop 10–12 uur voordat de waren in de kast gelegd worden. Onderbreek het invriesproces, na 24 uur dus, door de invriesknop nogmaals in te drukken.

Eerst een paar regels

- Gebruik de bovenste rekken voor het invriezen.
- Leg bij het invriezen de levensmiddelen direct op de rekken en vrij van elkaar met een goede luchtcirculatie tussen de diverse levensmiddelen.
- Leg in te vriezen levensmiddelen niet naast al ingevroren producten. Anders kan de warmte van de nieuwe levensmiddelen andere bevroren levensmiddelen aantasten. Om dezelfde reden is het beter om alleen kleine hoeveelheden in te vriezen.
- Na het invriezen de levensmiddelen verplaatsen en zo dicht mogelijk tegen elkaar aan leggen. De temperatuur in de kast wordt dan gelijkmatiger en de levensmiddelen blijven langer bevroren als de stroom b.v. uitvalt.

Algemene wenken voor het invriezen

Invriezen moet zo snel mogelijk gebeuren. Daarom is het belangrijk dat de levensmiddelen niet warmer zijn dan kamertemperatuur. Vóór het invriezen kunnen de levensmiddelen worden afgekoeld in de koelkast.

- Vries uitsluitend verse, onbeschadigde levensmiddelen in.

- Vermeld op alle waren de inhoud en de invriesdatum om te waarborgen dat de geconsumeerde levensmiddelen op hun best zijn.
- Maak indien mogelijk platte pakjes. Die ontdooien sneller. Brood kan gesneden worden ingevroren. Pak zoveel brood uit de vrieskast als u denkt nodig te hebben.
- Zout verkort de bewaartijd. Niet te veel kruiden als u gerechten wilt invriezen. Het is beter om zout en kruiden toe te voegen tijdens de bereiding na het invriezen.
- Gebruik altijd dichte plastic zakjes en verpakkingen die speciaal geschikt zijn voor de diepvries. Wikkel aluminiumfolie om scherpe delen, b.v. kippepootjes, om te voorkomen dat er gaten in de diepvriesverpakking ontstaan.

Goed verpakt blijft de kwaliteit van levensmiddelen behouden, is de maximale bewaartijd langer en is de kans op rijpvorming in de kast kleiner.

Ontdooien

De meeste levensmiddelen ontdooit men op kamertemperatuur. Rauw vlees echter langzaam in de koelkast laten ontdooien. Dan blijft het sap beter in het vlees zitten. Leg het vlees b.v. in een diep bord om te voorkomen dat vloeistof in de koelkast lekt.

Zie voor het ontdooien in de magnetron de gebruiksaanwijzing van de magnetron.

Ijsklontjes

De vrieskast is voorzien van ijsbakjes. Bepaalde kasten hebben ook een speciaal vak voor het bewaren van ijsklontjes.

De ijsbakjes tot hoogstens 3/4 vullen. Maak de ijsklontjes los door de ijsbak een beetje te verdraaien.

Algemene wenken voor het gebruik

De geschikte temperatuur voor het bewaren in een vrieskast is –18 tot –20°C. Bij een lagere bewaartemperatuur neemt het energieverbruik van de kast toe.

Levensmiddelen invriezen in porties voor één maaltijd. De kwaliteit wordt slechter als levensmiddelen meerdere malen worden ingevroren. De bewaartijd is verschillend voor verschillende levensmiddelen.

Volg de vermelde bewaartijden die staan aangegeven op gekochte diepvriesproducten.

Versorging en onderhoud

Ontdooien – koelkast ② a ⑨

De koelkast wordt iedere keer dat de compressor stopt automatisch ontdooid. Het smeltwater wordt via een slang aan de achterzijde van de kast naar een bak boven de compressor ② a gevoerd. Daar verdampt het water. De afvoergoot binnen in de koelkast moet regelmatig worden gereinigd ⑨.

Als zich toch rijp gevormd heeft moet de kast met de hand ontdooid worden. Zet de thermostaat op ■ en laat de deur openstaan. Gebruik geen elektrische apparaten om het ontdooien te versnellen. Neem de kast nadat al de rijp gesmolten is af en schakel hem weer in door de thermostaat op de normale stand te zetten.

U kunt rijpvorming voorkomen door geen warme etenswaren in de koelkast te zetten en geen etenswaren direct tegen het koelpaneel te plaatsen. Laat de kast niet te lang open staan en open de deur niet vaker dan noodzakelijk is.

Ontdooien – Vrieskast ② b ⑪

De rekken en vakken in de vriezer worden altijd bedekt met een laagje rijp. Losse rijp van de rekken schrapen. Ontdooien als het laagje rijp 3 à 4 mm dik is.

1. Schakel de diepvrieskast uit door de thermostaat op ■ te zetten.
2. Haal alle levensmiddelen uit de kast. Leg ze indien mogelijk in de koelkast of leg ze in een mand of doos die wordt verpakt in isolerend materiaal, b.v. kranten of een deken. Zet deze verpakking op een zo koel mogelijke plaats.
3. Het ontdooien kan worden versneld door een schaal met heet, maar niet kokend water in de kast te zetten. Gebruik schalen die geen krassen maken en voorkom direct contact met plastic oppervlakken in de kast.
4. Klap het afvoerpijpje ⑪ uit en zet hier iets onder, b.v. een ovenblik. Laat de deur openstaan.
5. Schraap voorzichtig de rijp weg met een plastic of houten voorwerp. Gebruik nooit een mes of scherpe voorwerpen die de kast kunnen beschadigen.
6. Nadat al de rijp is gesmolten de kast van binnen afdrogen en het afvoerpijpje inklappen ② b.
7. Schakel de kast in en leg de levensmiddelen terug in de kast.

GEBRUIK NOOIT scherpe och schurende hulpmiddelen voor het verwijderen van het ijs/rijp.

GEBRUIK NOOIT haardrogers of andere verwarmingsapparaten voor het versnellen van het ontdooien. De warmte kan de plastic delen van de kast beschadigen.

Voorkom rijpvorming in de kast door de deur niet te vaak te openen en hem ook niet langer dan strikt noodzakelijk te laten openstaan.

Schoonmaken ② a ⑤ ⑨ ⑫

Maak de kast regelmatig schoon. Schakel de kast eerst uit, zet de thermostaatknoppen op ■.

- Verwijder losse onderdelen en was deze af. Neem de kast, de inrichting van de kast af en de afdichtingsstrips af met een zacht, niet geparfumeerd handafwasmiddel. Onverdund kan afwasmiddel gebruikt worden voor het verwijderen van hardnekkige vlekken. Gebruik geen sterke of schurende reinigingsmiddelen, schuurpoeder, schurende sponzen, staalwol of oplosmiddelen die de kast kunnen beschadigen.

N.B.: pluisjes van doeken of papier die op de vriesplaat of de goot in de koelkast terechtkomen kunnen verstopping in de afvoerleiding tot gevolg hebben. Reinig met b.v. een pijperager of met een met plastic bedekte gordijnspiraal zonder scherp uiteinde ⑨.

- Het ventilatierooster aan de onderzijde kan t.b.v. het schoonmaken en stofzuigen worden verwijderd. Het rooster heeft een snelsluiting ⑤ ⑫.
- Om het jaar of om de twee jaar dient de kast rondom te worden gereinigd. Haal de steker uit het contact voordat de kast naar buiten wordt getrokken. Stofzuig de compressor en de buizen aan de achterkant van de kast voorzichtig.

Voordat de kast weer op zijn plaats gezet wordt controleren of de afvoerslang van de koelkast in de opvangbak boven de compressor zit en of er geen stofpropfen in het bakje zitten ② a.

Regelmatig schoonmaken reduceert het stroomverbruik en verlengt de levensduur van de kast.

Bij lange vakanties/afwezigheid

Vraag iemand af en toe te controleren of de kast ingeschakeld is om te voorkomen dat levensmiddelen bedorven worden door b.v. het uitvallen van stroom.

N.B.: Als de kast voor een langere periode wordt uitgeschakeld

- Zet de thermostaatknoppen op ■.
- Haal de steker uit het contact.
- Maak de kast leeg en reinig de kast.
- Zet de deur op een kier.

Als de deur wordt gesloten voordat alle luchtjes zijn verdwenen kan het muf gaan ruiken in de kast. Maak de kast dan nogmaals schoon en laat de deur openstaan.

Verlichting ⑦

De verlichting van de kast wordt automatisch ingeschakeld als de deur wordt geopend. Vervang de lamp altijd door een peerlampje van hetzelfde type (E14) en met hetzelfde vermogen, MAX 15W.

Zie de gegevens op het oude lampje en de fitting.

Als de kast niet naar behoren functioneert

Houd u aan onderstaande raad en informatie om te voorkomen dat u onnodig hulp moet inroepen.

Het wordt niet koud genoeg in de kast

- Zet de thermostaat in een hogere (koudere) stand.
- Zijn te grote hoeveelheden ingevroren? Zie onder Invriezen.
- Zijn er levensmiddelen in de kast gelegd die niet goed genoeg waren afgekoeld?
- Zijn nieuwe levensmiddelen die moeten worden ingevroren te dicht op elkaar gelegd? Leg de levensmiddelen verder van elkaar vandaan zodat de lucht vrij kan circuleren.
- Controleer of de deuren gesloten zijn. Laat de kast niet langer of vaker openstaan dan strikt noodzakelijk is.

Het is te koud in de kast

- Zet de thermostaat in een lagere (minder koude) stand.

Veel rijpvorming

- Is de deur goed dicht?
- Is de afdichtingsstrip intact en schoon?
- Is de afvoeropening of de afvoerslang in de achterwand verstopt? (koelkast)? Schoonmaken met een pijperager of een ander niet scherp voorwerp.
- Zijn alle levensmiddelen verpakt in dichte diepvriesverpakkingen? (vrieskast)
- Ligt er iets in de kast waardoor het goed sluiten van de kast belemmerd wordt?

Er stroomt water op de vloer

- Is de afvoeropening of de slang in de achterwand verstopt? Schoonmaken met een pijperager of een ander niet scherp voorwerp.
- Controller of de afvoerslang aan de achterzijde van de kast uit positie gekomen en of de slang uitmondt in de opvangbak boven de compressor.

De compressor werkt onafgebroken

- Staat de thermostaat in een te hoge stand?
- Is de invriesknop ingedrukt?

De kast werkt helemaal niet, koeling noch verlichting functioneren Controleer of:

- de thermostaatknoppen korrekt ingesteld zijn.
- de steker goed in het stopcontact zit.

- de zekering heel is en of er stroom staat op het stopcontact. Controleer dit door een ander apparaat aan te sluiten op het stopcontact.
- de stroom niet is uitgevallen.

Als de compressor vaak probeert te starten, maar zonder resultaat, schakel de kast gedurende 20 minuten uit en doe dan een nieuwe poging.

Geluiden ③ ⑬

De kast wordt gekoeld door een koelsysteem met compressor. Het is daarom heel gewoon dat de kast een zeker geluid produceert. Het geluidsniveau is afhankelijk van de volgende factoren: de plaatsing van de kast, het gebruik en van de kast en hoe oud de kast is.

Een zwak gorgelend geluid van het koelsysteem kan ontstaan zonder negatieve invloed op werking of levensduur van de kast.

Geluiden en trillingen kunnen voorkomen als de kast niet stabiel en horizontaal staat ③, als hij te dicht bij een andere voorwerp staat of als de buispiralen aan de achterkant met elkaar in aanraking komen ⑬. De buizen kunnen met de hand worden verbogen zodat ze niet meer in contact komen met andere buizen.

Als de kast in werking is, is een zwak suizend geluid hoorbaar van compressor en koelsysteem. Tijdens het ontdooien hoor je soms ook druppelend water. Trillingen kunnen ook ontstaan doordat potten, blikken of schalen in de kast met elkaar in aanraking komen.

Garantiebepalingen en service

Indien de garantiebepalingen voor Nederland en België niet meegeleverd werden, vraag uw leverancier er dan om. Hebt u de raad of de hulp van de servicedienst nodig, houd dan het volledige modelnummer (zie typeplaatje) van de kast bij de hand; de servicedienst zal u er om vragen.

Gegevensplaatje ⑭

Het gegevensplaatje links in de kast bevat informatie omtrent de modelaanduiding en het serienummer van de kast. Noteer deze gegevens. U kunt ze nodig hebben voor service of het bestellen van onderdelen. Verder bevat het gegevensplaatje informatie met betrekking tot spanning, nominaal vermogen en benodigde zekering.

Stroomuitval

Open de kast niet vaker dan noodzakelijk. Als de stroomonderbreking langdurig lijkt te worden (langer dan 14 uur, vrieskast met koude-accu, 18 uur) indien mogelijk de inhoud van de kast in een andere kast leggen.

Zijn de levensmiddelen inmiddels tegen ontdooien aan, dan kunt u ze nog nuttigen of verder bereiden. Zijn ze echter reeds ontdood, dan adviseren wij u ze te vernietigen.

N.B.: Gooi altijd schaaldieren weg die niet onmiddellijk kunnen worden geconsumeerd nadat ze zijn ontdood.

Deurdraairichting ⑤

De deuren kunnen worden verhangen zodat ze links- of rechts-afgehangen zijn.

De kast moet eerst stroomloos worden gemaakt door de stekker uit het contact te halen. Leg de kast met de achterkant op de vloer en verwijder het ventilatierooster.

- Maak de bovenste scharnier en de bovenste deur los.
- Schroef het onderste scharnier los en maak de onderste deur los.
- Maak de middelste spil los en verplaats de spil naar de andere kant.
- Monteer de onderste deur. Schroef de onderste scharnier vast.
- Zet de bovenste deur op zijn plaats en verplaats de bovenste scharnier naar de andere kant.
- Verplaats het afdekplaatje in het ventilatierooster en zet het rooster terug op zijn plaats.

Handgrepen aan de deurzijde

Verplaats de handgrepen naar de andere kant.

Op de plaats waar de handgrepen moeten zitten worden de plasticpluggen aan de zijkant van de deur vastgedrukt met een 4 mm-doorslag. Druk de bijgeleverde plasticpluggen in de openingen waar de handgrepen hebben gezeten.

VEILIGHEID

Lees de veiligheids- en waarschuwingeninformatie in de gebruiksaanwijzing. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor storingen die veroorzaakt worden door onjuist gebruik van het produkt of door het gebruik voor andere doeleinden dan in de gebruiksaanwijzing is aangegeven.

Service- en onderhoudswerkzaamheden mogen uitsluitend worden verricht door bedrijven die door de leverancier zijn erkend.

WAARSCHUWING

Bewaar geen explosieve gassen en vloeistoffen in de kast, b.v. gasvullingen voor aanstekers, benzine, ether, aceton.

MISURE DI SICUREZZA: INFORMAZIONI IMPORTANTI

Leggere attentamente il manuale di impiego prima di installare e di utilizzare l'elettrodomestico. Così esso funzionerà nel migliore dei modi e verrà utilizzato al massimo.

E' importante che chiunque si serva dell'elettrodomestico ne conosca bene il funzionamento e le caratteristiche di sicurezza. Conservate quindi con cura il libretto delle istruzioni, che un domani potrebbe servire a voi, e magari anche a qualcun altro.

- △ L'elettrodomestico va usato esclusivamente per la conservazione di prodotti alimentari adibiti a normale uso casalingo, attenendosi alle direttive di questo manuale. L'utilizzo improprio può comportare danni alle cose e alle persone.
- △ L'elettrodomestico va usato solo dagli adulti. Non permettete che i bambini ci giochino, tanto meno coi suoi comandi.
- △ Tutti i lavori di installazione e di intervento, quali ad es. la *prolunga del cavo di alimentazione*, vanno eseguiti da personale autorizzato. Se eseguito da persone senza le necessarie conoscenze tecniche, l'intervento può risultare in un peggioramento funzionale della macchina, oltre che causare danni alle cose e alle persone.
- △ Manutenzione ed eventuali riparazioni vanno eseguite esclusivamente da personale specializzato della nostra rete di distribuzione. Lo stesso valga per i pezzi di ricambio, che devono essere originali.
- △ Non provate mai ad apportare modifiche: può essere pericoloso!
- △ Occorre che attorno all'elettrodomestico ci sia sufficiente circolazione d'aria, così che il compressore non rischi di surriscaldarsi e di fermarsi. Attenersi alle direttive di installazione.
- △ Sistemare possibilmente l'elettrodomestico col retro contro una parete, in modo che le parti che si scaldano siano inaccessibili, lasciando però spazio sufficiente per la ventilazione.
- △ Quando occorre spostare l'elettrodomestico, ad esempio in fase di installazione, fare sempre attenzione a che i cavi non restino schiacciati.

- △ Prima di qualunque lavoro di pulizia o di manutenzione, spegnere l'elettrodomestico togliendo il cavo di alimentazione, facendo attenzione ad estrarre la spina senza tirare il cavo. Qualora la spina fosse inaccessibile, estrarre il fusibile.
- △ Il sistema di refrigerazione, sul retro e all'interno dell'elettrodomestico, contiene una sostanza refrigerante. Non usare mai attrezzi appuntiti nelle vicinanze del sistema, la cui perforazione potrebbe comportare seri danni alla macchina e ai generi che vi sono conservati.
- △ Subito dopo la prima installazione, prima di collegare la spina dotata alla presa, occorre aspettare una mezz'ora. Se è stato trasportato in posizione orizzontale, prima di essere messo in moto dovrà stare in posizione verticale per circa 4 ore.
- △ Controllare che l'elettrodomestico, a 24 ore dal primo avvio, mantenga la temperatura fissata. Solo dopo questo controllo si può procedere al congelamento di generi alimentari nel congelatore.
- △ Non mettere in bocca gelati e ghiaccioli appena estratti dal congelatore: la temperatura molto bassa potrebbe causare ustioni alla bocca.
- △ Gas e liquidi esplosivi non vanno mai tenuti in frigo, e tanto meno nel congelatore, dato il rischio di esplosione che ne potrebbe derivare. Non mettete mai nel congelatore bevande gassose, e neppure bottiglie e vasi di vetro.
- △ L'elettrodomestico è molto pesante. Se dovete spostarlo, sappiate che sia sul retro che sul fondo ci sono parti sporgenti che possono essere taglienti. Usate quindi guanti protettivi.

IN CASO DI SMANTELLAMENTO: Estrarre l'elettrodomestico dalla sua sede, togliere la spina e tagliare il cavo il più vicino possibile al frigo. Togliere i portelli per evitare il rischio che i bambini, giocando, possano restare intrappolati. Se possibile, portare il vecchio elettrodomestico presso un centro di smantellamento e di recupero.

Istruzioni d'uso per frigorifero e congelatore.

Disimballaggio e danni di trasporto

Controllare che l'elettrodomestico sia completo e in buone condizioni. Eventuali danni di trasporto vanno immediatamente denunciati al negozio.

Prima dell'uso

Lavare l'interno dell'elettrodomestico usando un detersivo leggero. Non utilizzare mai detersivi forti o abrasivi, paglia di ferro, spugnette abrasive o solventi. Lasciare che si asciughi perfettamente.

Supporto da trasporto ①

Togliere il supporto di plastica situato all'interno della cerniera inferiore del portello. Tenerlo da parte per eventuali trasporti in futuro.

Togliere anche i supporti situati sul lato del portello.

Tubo di scarico per l'acqua di disgelo ② a

Prima di sistemare l'elettrodomestico al suo posto, controllare che il tubo di scarico situato sul retro termini nell'apposita vaschetta di raccolta.

Il beccuccio di scolo ② b

Controllare che il beccuccio di scolo sia piegato.

Sistemazione, Installazione ③ ④ ⑤

L'elettrodomestico va tenuto in un ambiente asciutto e non deve essere esposto alla luce del sole diretta, né ad altre fonti di calore quali stufe, lavastoviglie, o simili.

- **Sistemazione in piano** ③. Sistemare l'elettrodomestico in posizione stabile e in piano, senza che poggi su altri apparecchi vicini. I piedini si registrano con l'apposita chiave, inclusa nella confezione.
- **Ventilazione** ④. Perché l'apparecchio funzioni bene, occorre che attorno ad esso ci sia buona circolazione d'aria. I passaggi dell'aria, sul fondo, sul retro e sopra l'apparecchio, non devono essere ostruiti. Fra soffitto e parte superiore della macchina deve esserci uno spazio di almeno 75 mm (200 cm²).
- Dimensioni per l'installazione, vedere fig. ⑮.

Collegamento elettrico ⑭

Prima del collegamento, controllare che la tensione, 230 V e il fusibile da 10A (vedere la targhetta) corrispondano alle condizioni dell'impianto specifico. La spina va collegata a presa dotata di messa a terra.

Subito dopo la prima installazione, prima di collegare la spina alla presa, occorre aspettare una mezz'ora. Se l'elettrodomestico è stato trasportato in orizzontale, occorrerà aspettare circa 4 ore.

Questa apparecchiatura è conforme alle Direttive C.E.E. 76/889 del 4/11/76 e 87/308 del 2/6/87 relativa alla soppressione dei disturbi radio.

Modo d'impiego del frigo

Avvio ⑥

- Manopola termostato, frigorifero. Registrazione su scala continua da Min a Max; Min – freddo minimo; Max – freddo massimo; ■ – disattivato
- Spia luminosa verde. E accesa quando il frigorifero è attivato

Far partire il frigorifero girando la manopola termostato in modo che la marcatura della manopola sia dritta verso il basso (posizione media). Continuare poi fino alla temperatura desiderata, che verrà poi mantenuta automaticamente. Il termostato si può regolare su una scala ininterrotta che va da Min a Max.

La temperatura all'interno del frigo varia a seconda della temperatura ambiente, del quantitativo di alimenti che si conservano, e della frequenza di apertura del portello.

Arresto

Per spegnere l'apparecchio, portare il termostato nella posizione ■.

- L'elettrodomestico è libero da elettricità solo quando si è tolta la spina dalla presa a muro. Fare attenzione a non tirare il cavo, ma a prendere bene in mano la spina.

Reggibottiglie ⑧

Il reggibottiglie situato nell'ultimo scomparto in basso del portello è in grado di tenere al loro posto bottiglie di dimensioni diverse.

Consigli in generale

Conservazione in frigorifero

Nel frigorifero la temperatura si deve mantenere normalmente fra +4°C e +6°C.

Se il termostato è regolato su un valore molto alto, durante un periodo piuttosto lungo, può succedere che la temperatura all'interno del frigo scenda sotto lo zero, facendo in tal modo gelare gli alimenti che contengono molta acqua. **Sarà quindi bene evitare, per quanto possibile, di tenere il termostato su valori troppo elevati (temperature basse).**

- Sistemare gli alimenti in modo che l'aria vi possa circolare liberamente. Non coprire gli scaffali con vassoi o con pellicole di plastica.

- Non mettere mai nel frigo alimenti caldi; aspettare che abbiano raggiunto la temperatura ambiente.
- Coprire sempre gli alimenti in modo che i diversi odori non si propaghino. Usare sacchetti e contenitori adibiti alla conservazione di alimenti.
- Fare attenzione affinché gli alimenti non si trovino a diretto contatto con la piastra di raffreddamento, dove possono aderire materiali diversi che poi rischiano di ostruire il canale di scolo.
- Attenersi alle raccomandazioni riportate sulle confezioni di alimenti in merito a tempi e temperature di conservazione.
- Patate, cipolle, carote, ed altri alimenti che possono essere terrosi, vanno conservati separatamente.
- Se sciacquata e tenuta in sacchetto di plastica, l'insalata si mantiene fresca più a lungo.
- Carne fresca e pesce fresco vanno tenuti al freddo. Se non si devono consumare il giorno stesso, occorre magari regolare il termostato per una temperatura più bassa.
- Formaggi, frutta e verdura non devono essere tenuti a una temperatura troppo fredda, perché così perdono in sapore e consistenza e il processo di maturazione del formaggio si arresta.

Impiego del congelatore

Classe N/T

Avvio ⑥

- Pulsante stop allarme
- Spia luminosa rossa. Si accende se la temperatura è troppo alta, e cioè è troppo caldo
- Manopola termostato, congelatore. Registrazione su scala continua da Min a Max; Min – freddo minimo; Max – freddo massimo; ■ – disattivato
- Spia luminosa verde. E accesa quando il congelatore è attivato
- Termometro
- Pulsante congelamento. Premere il pulsante quando occorre congelare alimenti
- Spia luminosa gialla. E accesa per il periodo di congelamento

Far partire l'elettrodomestico girando la manopola termostato in modo che la marcatura della manopola sia dritta verso il basso (posizione media).

Fra il minimo e il massimo la scala del termostato è continua.

Procedere in seguito ad individuare il livello di temperatura desiderato.

Lasciare passare almeno 24 ore fra le variazioni di temperatura, in modo che questa abbia il tempo di stabilizzarsi al livello registrato sul termostato.

La temperatura fissata viene poi mantenuta automaticamente.

La registrazione del termostato è variabile in base a fattori diversi: la temperatura ambiente, il volume di alimentari conservati in frigo, e la frequenza di apertura del portello.

Disattivazione del freezer

Il freezer si disattiva portando il termostato nella posizione ■.

- L'elettrodomestico è privo di elettricità solo quando si è tolta la spina dalla presa a muro. Prendere bene in mano la spina, senza tirare il cavo.

Allarme

(Congelatori dotati di sistema di allarme)

L'allarme scatta quando la temperatura all'interno del freezer è troppo elevata, in caso di difetti di funzionamento o qualora il portello del freezer rimanga aperto, consentendo così alla temperatura ambiente di influire sul termometro interno.

ATTENZIONE! Quando l'apparecchio si avvia per la prima volta, la temperatura interna è quella ambiente, e quindi si metterà in funzione anche il sistema di allarme.

Interrompere il segnale di allarme agendo sul pulsante stop allarme.

Controllare dopo un'ora il funzionamento dell'apparecchio.

La spia luminosa rossa rimane accesa, oppure lampeggia, finché la temperatura all'interno dell'apparecchio è superiore di circa 5°C alla temperatura registrata.

Indicatore di temperatura

(modello con termometro incorporato)

Controllare regolarmente la temperatura all'interno del freezer.

L'indicatore misura la temperatura del pacchetto meno freddo presente nel congelatore; ecco perché tale temperatura può essere diversa da quella indicata da un altro termometro inserito nel freezer.

Durante il congelamento può succedere che il termometro indichi temporaneamente qualche grado in più.

-18°C – -20°C – Temperatura giusta. Blu – Freddo eccessivo. L'apparecchio consuma di più. Rosso – Troppo caldo. I generi si scongelano.

Accumulatore del freddo

(Certi modelli)

L'accumulatore del freddo ha lo scopo di ritardare lo scongelamento dei cibi in caso di avaria o mancanza di corrente.

Congelamento degli alimenti

Quanto più veloce sarà il periodo impiegato per tutta l'operazione di congelamento, tanto più i generi alimentari conserveranno la loro qualità.

- Per il congelamento di non più di 3 kg di alimenti, nelle 24 ore, non occorre variare il termostato né attivare il pulsante congelamento.
- Per congelare quantitativi superiori ai 3 kg: spingere in dentro il pulsante congelamento 10–12 ore prima di introdurre i generi da congelare.
Il processo di congelamento si interrompe spingendo di nuovo in fuori il pulsante 24 ore dopo aver proceduto a sistemare i generi nel freezer.

Come procedere al congelamento

- Quando si procede al congelamento, usare gli spazi superiori.
- Gli alimenti vanno sistemati direttamente sulle mensole di congelamento, discosti fra loro in modo che ci sia buona circolazione d'aria.
- E' importante non sistemare un alimento da congelare a contatto diretto con un alimento già congelato; si eviterà così che il calore del pacchetto nuovo influisca sulla temperatura dei generi già congelati. Ecco perché è importante congelare sempre pochi alimenti alla volta.
- Una volta completato il congelamento, i pacchetti vanno **risistemati, nell'ordine più compatto possibile**: così la temperatura nel freezer si mantiene più regolare, e i congelati riescono a restare tali più a lungo in caso di mancanza di energia elettrica.

Avvertenze

Il congelamento va effettuato nel più breve tempo possibile, ed è quindi importante che la temperatura degli alimenti da congelare non sia superiore a quella ambiente. Può essere opportuno raffreddare in anticipo gli alimenti in frigorifero.

- Congelare soltanto alimenti freschi e sani.
- Corredare tutti i pacchetti con la data di congelamento e l'indicazione del contenuto; così sarà più facile utilizzare gli alimenti al meglio, entro limiti di conservazione adeguati.
- I pacchetti di forma appiattita si scongelano più rapidamente. Il pane si conserva bene a fette, così se ne può prendere solo quanto ne occorre ogni volta.
- Prima di congelare un alimento, è bene mettere poche spezie e poco sale. Il sale riduce i tempi di conservazione. È meglio salare e speziare durante la cottura finale dell'alimento.
- Utilizzare sempre sacchetti a perfetta tenuta e confezioni adibite appositamente al congelamento. Controllare, e magari fasciare con film di alluminio, quelle parti appuntite, come certi ossi di pollo, che potrebbero perforare il sacchetto.

Se i pacchetti si preparano con la dovuta accortezza, i generi alimentari dureranno di più e manterranno una qualità migliore; inoltre diminuirà il rischio di formazione di brina nell'elettrodomestico.

Scongelamento

Quasi tutti gli alimenti si scongelano bene a temperatura ambiente.

La carne non cotta va invece scongelata lentamente in frigo, perché così conserva meglio i liquidi naturali. Sistemare sempre la carne su un piatto coi bordi, in modo che il sangue non coli fuori nel frigo.

Per lo scongelamento in forno a microonde, vedere istruzioni d'uso specifiche.

Cubetti di ghiaccio

I congelatori sono dotati di vaschette per il ghiaccio. Certi modelli sono anche dotati di uno scomparto per la conservazione dei cubetti già pronti.

Non riempire la vaschetta per più di tre quarti. Quando i cubetti sono pronti, farli uscire deformando leggermente la vaschetta.

Consigli per l'utilizzo corrente

Nel congelatore la temperatura adeguata è di -18°C/-20°C. Se la temperatura è più bassa, il consumo di energia aumenta.

Congelare gli alimenti in porzioni che si prevede di utilizzare in una volta sola, dato che gli alimenti che si congelano una seconda volta scadono in qualità.

La lunghezza del periodo di conservazione varia a seconda dei diversi tipi di alimenti.

Attenersi alle raccomandazioni sulla conservabilità riportate sulle confezioni dei congelati commerciali.

Manutenzione

Sbrinamento – frigo ② a ⑨

Il frigorifero procede automaticamente allo sbrinamento ogni volta che il compressore si ferma. L'acqua di sbrinamento fuoriesce attraverso un tubo, situato sul retro, che conduce ad una vaschetta che si trova sopra il compressore ② a, dove l'acqua evapora. Il canale di scolo all'interno va pulito spesso ⑨.

Qualora ci fosse comunque formazione di ghiaccio, occorre procedere allo sbrinamento manuale. Portare il termostato

nella posizione ■ e lasciare aperto il portello. Non servirsi di apparecchi elettrici nel tentativo di accelerare lo sbrinamento. Quando tutto il ghiaccio si è sciolto, asciugare bene e avviare di nuovo l'apparecchio portando il termostato nella posizione normale.

La formazione di ghiaccio si evita facendo attenzione a non mettere alimenti caldi nel frigo, specie non a contatto con la piastra di raffreddamento; non tenendo il portello aperto troppo a lungo, e aprendolo solo lo stretto necessario.

Sbrinamento – freezer ② b ⑪

Quando il congelatore è in funzione, sulle mensole si forma sempre una certa quantità di brina che, per quanto possibile, va asportata raschiandola. Quando lo strato ha raggiunto uno spessore di 3–4 mm occorre procedere allo sbrinamento.

1. Disattivare il congelatore portando il termostato nella posizione ■.
 2. Togliere i generi congelati e metterli se possibile in frigo; altrimenti riunirli in un cesto o in uno scatolone avvolgendoli in materiale isolante, ad esempio giornali o coperte, e tenerli in luogo più freddo possibile.
 3. Il processo di sbrinamento è più rapido se si mette nel congelatore un recipiente pieno di acqua calda (non bollente). Usare un recipiente che non possa rovinare l'interno, facendo attenzione a non sistemarlo a contatto diretto con le superfici di plastica.
 4. Tirare in fuori il beccuccio di scolo ⑪ e sistemarlo sotto un recipiente (ad esempio una teglia da forno). Lasciare il portello aperto.
 5. Scrostare lo strato di ghiaccio con cautela, usando un arnese di plastica o di legno. Non usare mai coltelli né arnesi appuntiti o taglienti, che potrebbero danneggiare l'elettrodomestico.
 6. Quando l'interno è perfettamente sbrinato, asciugare bene e fare rientrare il beccuccio di scolo ② b.
 7. Attivare nuovamente l'elettrodomestico e rimettervi i generi congelati.
- Per evitare la formazione di brina all'interno dei congelatori è importante che i portelli non si aprano troppo spesso e che non restino aperti troppo a lungo.

AVVERTENZA!

NON USARE MAI arnesi appuntiti, o che graffiano, per togliere la crosta di ghiaccio.

NON USARE MAI asciugacapelli, o attrezzi del genere, nell'intento di sbrinare il freezer più rapidamente. Il calore potrebbe infatti danneggiare la plastica dell'interno.

Pulizia ② a ⑤ ⑨ ⑫

L'elettrodomestico va pulito con regolarità. Procedere nella maniera seguente.

Disattivare l'apparecchio portando i termostati nella posizione ■ ed estraendo la spina dalla presa a muro.

- Estrarre tutte le componenti mobili e lavarle. Passare le superfici interne e il listello in gomma con detersivo per le mani non profumato, in soluzione; per togliere le macchie lo si può usare allo stato puro. Non usare mai detersivi forti, polveri e spugne abrasive, pagliette di ferro o solventi, che potrebbero danneggiare l'elettrodomestico.

AVVERTENZA!

Fare attenzione a che eventuali residui di carta o di tessuto non restino attaccati alla piastra di raffreddamento, o al tubetto di scolo del frigorifero: questi potrebbero infatti ostruire il canale di scolo. Pulire il beccuccio con un arnese sottile e flessibile, ad esempio con uno scoverlo da pipa ⑨.

- La griglia di ventilazione si può togliere, così è possibile passare l'aspirapolvere sotto l'apparecchio ⑫. La griglia si toglie con un meccanismo a scatto ⑤.

- Ogni uno o due anni è bene ripulire l'elettrodomestico togliendolo dalla sua sede, dopo aver staccato la spina. Passare con cautela l'aspirapolvere sul compressore e sul sistema dei tubi, sul retro dell'elettrodomestico.

Prima di rimettere l'apparecchio al suo posto controllare che il tubo di scolo proveniente dal frigorifero non sia ostruito, e che vada a terminare nella vaschetta apposita, sopra uno dei compressori ② a.

Se pulito con regolarità, l'elettrodomestico durerà di più e consumerà di meno.

Illuminazione ⑦

L'illuminazione si accende automaticamente, aprendo il portello. Se necessario, sostituire con bulbo a pera dello stesso tipo (zoccolo E14), e della stessa potenza max 15W.

Vedere la marcatura sulla vecchia lampadina e sul reggilampada.

In caso di assenza prolungata da casa:

Pregate qualcuno di dare un'occhiata all'apparecchio, con una certa regolarità, in modo da evitare danni causati da eventuale mancanza di energia elettrica.

Se l'elettrodomestico deve restare disattivato per un certo periodo di tempo:

- portare i termostati nel su ■.
- Togliere la spina dalla presa a muro.
- Svuotare l'elettrodomestico e pulirlo.
- Tenere il portello leggermente socchiuso.

Se si chiude il portello ermeticamente prima che tutta l'umidità interna sia evaporata, si possono creare cattivi odori; in tal caso occorre rilavare l'interno e lasciare poi socchiuso il portello.

Se l'elettrodomestico non funziona bene

Seguendo le indicazioni che diamo, si potrà magari evitare di ricorrere all'assistenza di un tecnico.

La temperatura non scende abbastanza

- Provare a mettere il termostato su un valore più alto
- Può essere che si sia caricato il freezer con generi alimentari che non erano freddi a sufficienza.
- Forse i generi alimentari da congelare sono stati disposti troppo fitti. Disporre i pacchetti in modo che l'aria possa circolare bene.
- Controllare che i portelli siano ben chiusi. Tenerli aperti soltanto lo stretto necessario.

La temperatura scende troppo

- Provare a registrare il termostato su un valore più basso.

Eccessiva formazione di brina e ghiaccio

- Se il listello in gomma è integro e pulito.
- Controllare che qualcuno dei portelli non sia rimasto aperto.
- Controllare che i portelli non vengano aperti troppo spesso, e che non vengano lasciati aperti troppo a lungo.
- Controllare che non ci sia qualcosa all'interno che impedisce la chiusura del portello.
- Controllare che il beccuccio di scolo non sia tirato in fuori.

C'è perdita d'acqua sul pavimento

- Controllare che foro di scolo e tubo di scarico sul retro del frigo non siano ostruiti. Intervenire con uno scovolino da pipa, o arnese simile non appuntito.
- Controllare che il tubo di scarico sul retro dell'apparecchio non sia uscito dalla sua sede nella apposita vaschetta, situata sopra il compressore.

Il compressore funziona ininterrottamente (non stacca)

Controllare:

- Se il termostato è registrato su un valore troppo elevato.
- Se il portello è chiuso come si deve.
- Se il pulsante congelamento è rimasto attivato (in dentro).

L'elettrodomestico non funziona affatto; non c'è refrigerazione né illuminazione.

Controllare:

- che i termostati di freezer e frigo siano ambedue registrati su valori compresi fra Min e Max.
- che la spina sia bene inserita nella presa.
- che il fusibile sia integro e che la corrente arrivi alla presa (provare magari con un altro apparecchio).
- che non manchi la corrente.

Se il compressore continua a tentare di partire, senza riuscirci, disattivate l'elettrodomestico per una ventina di minuti e poi riprovate daccapo.

Rumori ③ ⑬

Il sistema di refrigerazione dell'elettrodomestico è azionato da un compressore. È quindi da considerarsi normale la presenza di un certo rumore, il cui livello può variare a seconda del posizionamento, del modo di utilizzo e dell'età dell'apparecchio. Un leggero gorgoglio nel sistema di refrigerazione può essere presente, senza però influire sul funzionamento e sulla durata dell'elettrodomestico.

Rumori e vibrazioni si possono verificare se l'apparecchio non è sistemato bene in piano e stabile ③, se è sistemato troppo a ridosso di un altro oggetto, o se le spirali di tubo sul retro si toccano ⑬. In quest'ultimo caso basta intervenire a mano per piegare i tubi in modo che non si tocchino.

Quando l'elettrodomestico è in funzione, si sente un leggero ronzio proveniente dal compressore e dal sistema di refrigerazione. Durante lo sbrinamento si può anche sentire lo sgocciolio dell'acqua. Eventuali vibrazioni possono provenire anche da barattoli e contenitori a contatto fra loro.

Garanzia

1 anno di garanzia

Servizio di Assistenza tecnica e parti di ricambio

Rivolgersi ai CENTRI DI ASSISTENZA TECNICA comunicando il modello dell'elettrodomestico e il codice di prodotto (v.targhetta all'interno).

I ricambi originali si trovano solo presso i nostri Centri di Assistenza Tecnica.

Si consiglia l'uso i ricambi originali contraddistinti dal marchio sopraindicato.

Targhetta dati ⑭

Sulla targhetta situata all'interno dell'elettrodomestico, sulla sinistra, sono indicati modello e codice di prodotto, che sarà bene appuntare sull'illustrato, così da poterli citare in caso di necessità di assistenza e di parti di ricambio. Sulla targhetta compaiono anche dati relativi a tensione, potenza nominale e tipo di fusibile.

In caso di mancanza di corrente

Non aprire l'elettrodomestico se non strettamente necessario. Qualora l'interruzione dovesse protrarsi oltre le 14 ore (congelatore con accumulatore del freddo – 18 ore), spostare se possibile i generi congelati in un altro frigo.

I generi che sono rimasti scongelati, per non più di un scongelamento normale, si possono in linea di massima congelare di nuovo, sempre che abbiano un aspetto sano e che non emanino cattivo odore. Un secondo congelamento influisce però sulla qualità del prodotto.

Una misura di sicurezza può essere, qualora si tratti di un piatto cucinato, di procedere di nuovo alla cottura prima di riporre in freezer.

AVVERTENZA! Tutti i crostacei, una volta scongelati, se non si mangiano vanno buttati via, perché non li si può congelare una seconda volta.

Portelli reversibili ⑤

I portelli si possono montare in modo da avere i cardini a destra o a sinistra.

Prima di procedere all'eventuale inversione sarà bene togliere la corrente estraendo la spina dalla presa a muro. Sistemare l'elettrodomestico in orizzontale (sul retro) e togliere la griglia di ventilazione.

- a. Togliere il cardine e il portello superiore.
- b. Togliere il cardine e il portello inferiore
- c. Togliere la cerniera in mezzo all'apparecchio e fissare sull'altro lato.
- d. Montare il portello inferiore. Spostare la cerniera e il cardine inferiore sull'altro lato.
- e. Montare il portello superiore e fissare il cardine superiore.

La griglia di ventilazione: Spostare la piastrina sulla griglia e rimettere a posto la griglia.

Maniglia sull'altro lato del portello

Spostare la maniglia sull'altro lato. I perni in plastica si infilano sul lato dove deve stare la maniglia con l'aiuto di un punteruolo. Infilare gli appositi perni nei fori dove le maniglie erano sistemate in precedenza.

DISPOSIZIONI DI SICUREZZA

Leggere ed attenersi alle disposizioni di sicurezza e alle avvertenze, specie quelle riportate nel manuale di impiego. Il produttore non è responsabile dei danni causati dall'uso scorretto, o comunque improprio, dell'elettrodomestico, secondo quanto specificato nel manuale di impiego.

L'assistenza tecnica va effettuata da aziende autorizzate dal nostro fornitore.

ATTENZIONE!

Non conservare nell'elettrodomestico gas e liquidi esplosivi (ad es. gas per accendini, benzina, etere, acetone).

Información importante sobre seguridad

Estas advertencias están hechas para su seguridad.

Léalas antes de instalar o usar este aparato.

Leer cuidadosamente las instrucciones de utilización con los consejos y textos de advertencia antes de instalar y poner en funcionamiento el aparato.

La unidad funcionará entonces correctamente y reportará la máxima utilidad.

Todos aquellos que utilicen el aparato habrán de conocer sus funciones y características de seguridad. Conservar las instrucciones de utilización y dejar que éstas acompañen a la unidad en caso de traslado de la misma o cambio de propietario, para que aquellos que entonces lo utilicen puedan familiarizarse con sus funciones y disposiciones de seguridad.

- △ El aparato sólo deberá utilizarse para la conservación de productos alimenticios para uso en el hogar, siguiendo estas instrucciones de utilización.
- △ Si el aparato es utilizado para otros fines puede existir el riesgo de daños personales o materiales.
- △ El aparato habrá de ser manipulado por personas adultas. No dejar que los niños jueguen con él o toquen sus mandos y piezas móviles.
- △ Todos los trabajos de instalación y de modificación en el producto, así como los preparativos para la prolongación del cable de conexión eléctrico, habrán de ser realizados por especialistas autorizados. Los trabajos realizados por personas con conocimientos insuficientes pueden empeorar el funcionamiento del producto y ocasionar daños personales y materiales.
- △ El servicio y las reparaciones habrán de ser realizados por una empresa de servicios autorizada por el proveedor. Utilizar solamente piezas de recambio suministradas por éste.
- △ Las modificaciones en el aparato pueden originar riesgos de daños personales y materiales.
- △ Los alrededores del aparato habrán de contar con la suficiente ventilación para que el compresor no se sobrecaliente y detenga. Seguir las instrucciones de instalación.
- △ Colocar si es posible el aparato con la espalda contra la pared de manera que las piezas que se calientan en el lado trasero queden inaccesibles, aunque con suficiente espacio para su ventilación.
- △ Procurar que el cable de conexión quede libre al instalar o trasladar la unidad.
- △ Desconectar siempre el aparato y extraer el cable de conexión del enchufe antes de limpiar o realizar reparaciones

en el mismo. Estirar del enchufe no del cable. Quitar el fusible en caso de que el enchufe sea inaccesible.

- △ El sistema de refrigeración situado en el lado posterior y en el interior de la unidad contiene líquido de refrigeración. Si el sistema de refrigeración es perforado puede ocasionar graves daños en la unidad y en los productos alimenticios conservados. No dejar por esta razón que objetos afilados y puntiagudos entren en contacto con las piezas que contienen líquido de refrigeración.
- △ No conectar el enchufe al tomacorriente de pared inmediatamente después de su instalación. El sistema de refrigeración necesita estabilizarse. Esperar aproximadamente 30 minutos. Si la unidad ha sido transportada en sentido horizontal habrá de esperarse durante aprox. 4 horas.
- △ Controlar que el aparato funcione y mantenga la temperatura programada durante 24 horas después de haberlo puesto en funcionamiento por primera vez. Solamente después deberá utilizarse el congelador.
- △ Los helados y helados de hielo pueden originar lesiones si son consumidos inmediatamente después de haber sido sacados del congelador o compartimento congelador.
- △ No utilizar nunca el refrigerador o congelador para conservar gases y líquidos explosivos. El contenido puede explotar y ocasionar daños personales y materiales. No utilizar nunca el congelador para conservar bebidas gaseosas o botellas y botes de cristal.
- △ El aparato es un objeto pesado. Las piezas de metal sobresalientes en su lado posterior y los cantos posteriores e inferiores de la unidad pueden ser agudos. Trasladar la unidad con precaución. Utilizar guantes.

AL DESHACERSE DEL FRIGORIFICO/CONGELADOR. Sacar las puertas antes de deshacerse del aparato para que los niños en sus juegos no puedan quedarse encerrados en él. Cortar el cable de conexión tan cerca de la unidad como posible, después de que ésta haya sido desconectada del tomacorriente de pared.

En caso posible llevarlo a una instalación de recuperación de refrigeradores/congeladores.

El aparato que usted acaba de adquirir contiene, además del presente libro de instrucciones:

- Tarjeta "certificado de Garantía, al dorso de la cual quedan especificadas las condiciones de la garantía.
- Listín Centros de Recepción de Garantías y Servicio Técnico".

Instrucciones de utilización para combinados, frigoríficos – congeladores

Desembalaje y daños de transporte

Controlar que el aparato esté intacto y sin daños. Los daños de transporte habrán de ser comunicados inmediatamente y en un plazo máximo de 7 días a nuestro Servicio de Asistencia Técnica, ver el listín "Centros de Recepción de Garantías y Servicio Técnico".

Antes de la utilización

Lavar el interior del aparato con un detergente suave. No utilizar nunca líquidos de limpieza abrasivos, estropajos metálicos o líquidos disolventes. Dejar que se seque totalmente.

Retén de transporte ①

Retirar el retén de transporte de plástico colocado junto a la bisagra inferior de la puerta. Conservarlo para un posible transporte futuro. Retirar también el retén de transporte situado en el lado de la puerta.

Manguera para el agua de descongelación del frigorífico ② a

Antes de colocar el aparato controlar que la manguera de drenaje situada en el lado posterior del aparato desemboque en el recipiente de goteo.

El tubo de drenaje del congelador ② b

Controlar que el tubo de drenaje esté doblado a su posición original.

Colocación, instalación ③ ④ ⑫ ⑮

El aparato habrá de colocarse en una habitación seca y no debe quedar expuesto a luz directa del sol u otras fuentes de calor, por ejemplo, un fogón o máquina lavaplatos.

- **Colocación plana ③.** Colocar el aparato firme y plano para que no se apoye contra otros posibles armarios circundantes. Las patas pueden ajustarse con la llave que se adjunta.
- **Ventilación ④.** El aparato necesita una buena ventilación para su funcionamiento. Los canales de aire situados en el lado inferior, posterior y superior del aparato no habrán de bloquearse. Entre la parte superior de la unidad y el techo habrá de existir un espacio intermedio mínimo de 75 mm (200 cm²).
- **Espacio necesario** para que los estantes y los cestos del refrigerador/congelador puedan sacarse, ver fig. ⑮.

Conexión eléctrica ⑭

Antes de conectar el aparato controlar que su tensión, 220–230V, y el fusible necesario, 10A, ver la placa de características, concuerden con la tensión de la red y el fusible para la toma eléctrica. El enchufe habrá de conectarse a un tomacorriente de pared provisto de tierra. Antes de conectar el enchufe al tomacorriente de pared y comenzar a utilizar el aparato se habrá de esperar aprox. 4 horas.

- Conectar el enchufe a un tomacorriente de pared provisto de tierra.

Estos aparatos son conforme a las directivas no 76/889 y 87/308 relativas a la supresión de perturbaciones radioeléctricas e interferencias.

Cómo utilizar el frigorífico

Regulación y control ⑥

- a. Botón de termostato. Ajuste continuo Min–Max. ■ = parado. Min = posición más baja, más caliente. Max = posición más alta, más fría
- b. Lámpara verde de señal. Brilla cuando el frigorífico está puesta en marcha.

Puesta en marcha

Poner el frigorífico en marcha girando el botón del termostato de manera que la marcación del botón quede recta hacia abajo, una posición media. Probar seguidamente hasta alcanzar la temperatura deseada. La temperatura seleccionada se mantendrá entonces automáticamente. La regulación del termostato es continua entre las posiciones Min y Max.

La temperatura en el frigorífico varía según la temperatura circundante, la cantidad de productos en el interior y la frecuencia de abertura de la puerta.

Parada

Parar el frigorífico girando el botón del termostato a la posición ■.

- El frigorífico queda completamente sin tensión sólo después de haber desconectado el enchufe del tomacorriente de pared. Estirar del enchufe no del cable.

Compartimento para botellas ⑧

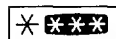
El compartimento para botellas situado en la parte baja de la puerta puede alojar botellas de distintos tamaños.

Conservación de alimentos en el frigorífico

La temperatura normal de refrigeración es entre +4° – +6°C. Si la posición del termostato es muy alta durante un largo tiempo puede ocurrir que la temperatura en el frigorífico descienda a bajo cero y se congelen los productos alimenticios con alto contenido de agua. Evitar por esta razón posiciones altas (frías) innecesarias del termostato.

- Colocar los alimentos de manera que el aire pueda circular libremente entre ellos. No cubrir los estantes con bandejas o láminas de plástico.
- No introducir nunca alimentos calientes. Esperar hasta que se hayan enfriado a la temperatura ambiente.
- Cubrir todos los alimentos para que los olores y sabores no se extiendan entre ellos. Utilizar bolsas y recipientes de conserva destinados a la conservación de alimentos.
- No dejar que los alimentos entren en contacto directo con el panel de enfriamiento del interior del refrigerador. Pueden adherirse substancias y obstruir el conducto y la manguera de drenaje.
- Seguir las recomendaciones para la conservación y temperatura de los alimentos indicadas en los envases.
- Las patatas, cebollas, zanahorias, etc., con restos de tierra, habrán de ser colocados separados de los otros productos.
- La ensalada se mantiene fresca durante más tiempo si es remojada e introducida en una bolsa de plástico.
- La carne y pescado frescos habrán de ser conservados en frío. Puede ser necesario seleccionar con el termostato una temperatura más fría si éstos no han de ser preparados el día de la compra.
- El queso, la fruta y las verduras no deben conservarse demasiado fríos. Pueden perder sabor y consistencia, y el queso detiene su maduración.

Cómo utilizar el congelador



Clase N/T

Regulación y control ⑥

- c. Botón de alarma. Pulsar el botón para apagar la señal acústica.
- d. Lámpara roja de alarma. Brilla cuando la temperatura ha sobrepasado el valor arreglado.
- e. Botón de termostato. Ajuste continuo Min–Max. ■ = parado. Min = posición más baja, más caliente. Max = posición más alta, más fría.
- f. Lámpara verde indicadora. Brilla cuando el congelador está puesta en marcha.
- g. Indicador de temperatura, termómetro.
- h. Botón de congelación. Se pulsa para la congelación y para interrumpir la congelación.
- i. Lámpara amarilla de congelación. Brilla cuando quede oprimida el interruptor de congelación.

Puesta en marcha

Poner en marcha el congelador girando el botón del termostato de manera que la marcación del botón quede recta hacia abajo, una posición media. Probar seguidamente hasta alcanzar la temperatura deseada.

El termostato cuenta con regulación continua entre las posiciones Min y Max.

Dejar pasar 24 horas entre cada modificación de la posición del termostato de manera que la temperatura en el congelador y en los alimentos pueda adaptarse al ajuste del termostato. La temperatura seleccionada se mantiene posteriormente automáticamente.

El ajuste del termostato varía según la temperatura circundante, la cantidad de alimentos en el congelador y la frecuencia de apertura de la puerta.

Parada

Parar el congelador girando el termostato a la posición ■.

- El congelador no queda completamente sin tensión hasta que el enchufe ha sido extraído del tomacorriente de pared. Estirar del enchufe no del cable.

Termómetro

(Congelador con termómetro incorporado)

Controlar periódicamente la temperatura en el congelador. El termómetro muestra la temperatura en el paquete más caliente del congelador. Esta temperatura puede por lo tanto ser distinta a la temperatura indicada en un termómetro de congelación normal suelto.

El termómetro puede ocasionalmente subir ligeramente durante el período de descongelación.

-18°C – -20°C = temperatura correcta. Azul = demasiado frío. El congelador gasta más energía. Rojo = demasiado caliente. Los alimentos se descongelan.

Si la temperatura es más fría de -30°C, el termostato ha de colocarse en una posición más baja. (Más caliente.)

Alarma

(Congelador con alarma de temperatura)

El congelador cuenta con una alarma roja de temperatura con una lámpara de alarma y en señal acústica. La alarma se dispara cuando la temperatura en el congelador es demasiado alta. Apagar la señal acústica pulsando el botón de alarma. La lámpara de alarma se enciende hasta que la temperatura en el congelador sea de aproximadamente 5°C más alta que la temperatura seleccionada.

ATENCIÓN: Al poner en marcha el congelador por primera vez, la temperatura en el mismo es la temperatura ambiente y originará el disparo de la alarma. Apagar la señal acústica pulsando el botón de alarma.

ATENCIÓN: La alarma puede también dispararse si la puerta del congelador está abierta durante tanto tiempo que la temperatura ambiente influye sobre el termómetro.

Congelación

Los alimentos mantienen mejor su calidad si son enfriados y congelados tan rápidamente como posible.

Si el congelador inicia su funcionamiento, pulsar el botón de congelación 2 horas antes de la congelación.

Si el congelador lleva funcionando algún tiempo y está conservando una cierta cantidad de alimentos:

- Para la congelación de menos de 3 kg alimentos/día, no necesita modificarse el ajuste del termostato, ni pulsar el botón de congelación.
- Para la congelación de volúmenes mayores,
 - 1) Pulsar el botón de congelación aprox. 10–12 horas antes de la congelación.
 - 2) Interrumpir la congelación pulsando otra vez el botón de congelación trascurridas 24 horas de introducir los alimentos.

Acumulador del frío

Algunos modelos tienen un acumulador que prolonga el tiempo de descongelación en caso de corte de corriente.

Capacidad de congelación ⑭

A fin de que los alimentos conserven su valor nutritivo y buen aspecto, hay que congelarlos lo más rápidamente posible. Por esto, no es aconsejable introducir en el congelador una cantidad de alimentos frescos, superior a su poder de congelación en 24 horas. Ver la placa de características.

Consejos generales para la congelación

- Utilizar los estantes superiores para la congelación.
- Los alimentos habrán de colocarse para su congelación directamente sobre los estantes y separados unos de otros para que el aire pueda circular libremente entre ellos.
- Es importante que aquellos alimentos que hayan de congelarse no se coloquen junto a otros ya congelados. De esta manera se evita que el calor del paquete nuevo se extienda a los otros alimentos ya congelados anteriormente. Es también preferible por esta razón congelar pequeñas cantidades cada vez.
- Cuando los productos han sido congelados deben volverse a envasar y colocarse tan cerca unos de otros como posible. La temperatura en el congelador es de esta manera más regular y los productos se mantienen congelados durante más tiempo en caso de, por ejemplo, un corte de corriente.

Consejos prácticos

La congelación deberá ser lo más rápida posible. Comprobar por esta razón que los alimentos no tengan una temperatura superior a la ambiente. Los alimentos pueden en caso necesario enfriarse en el refrigerador.

- Congelar solamente alimentos frescos e intactos.
- Marcar todos los alimentos con su contenido y fecha de la congelación. Esta medida facilita el consumo de los alimentos cuando éstos reúnen las mejores condiciones.
- Hacer si es posible paquetes planos. Estos se descongelan más rápidamente. El pan puede congelarse en rebanadas. Sacar sólo el necesario.
- La sal acorta el tiempo de conservación. Salar y condimentar moderadamente antes de la congelación. Es preferible salar y condimentar al preparar los alimentos antes de servirlos.
- Utilizar siempre bolsas de plástico y envases herméticos especiales para la conservación de alimentos congelados. Envolver los cantos sobresalientes, por ejemplo, las patas de pollo, con folio de aluminio para que no perforen el envase de congelación. Si los alimentos son envueltos correctamente conservan mayor su calidad, se incrementa su duración y se disminuyen los riesgos de formación de hielo en el congelador.

Consejos generales de utilización

La temperatura adecuada para la conservación en un congelador es entre -18°C – -20°C.

El consumo de energía del congelador aumenta con temperaturas de congelación más bajas (más frías).

Con objeto de evitar el hielo en el congelador no se deberá abrir la puerta innecesariamente.

Congelar en porciones para una comida. La calidad de los alimentos empeora si éstos necesitan volver a congelarse. El período de congelación varía para los distintos alimentos. Seguir minuciosamente las recomendaciones sobre la duración de los alimentos congelados indicadas en los productos ya envasados.

Descongelación

La mayoría de los alimentos pueden descongelarse a la temperatura ambiente. La carne cruda debe sin embargo descongelarse en un refrigerador. El jugo de la carne se conserva mejor de esta manera. Colocar el paquete de carne en una fuente con los cantos colocados de tal manera que no goteen.

Para la descongelación en un horno microondas, sírvanse consultar las indicaciones de utilización del mismo.

Cubos de hielo

El congelador cuenta con cajas para cubos de hielo. Algunos congeladores cuentan también con un recipiente de conservación para hielo ya elaborado.

Llenar el recipiente hasta tres cuartas partes de su capacidad. Soltar los cubos de hielo ya elaborados retorciendo ligeramente la caja.

Mantenimiento

Deshielo – frigorífico ② a ⑨

El deshielo del frigorífico es automática cada vez que el compresor se detiene. El agua derretida es conducida, a través de una manguera situada en el lado posterior de la unidad, hasta un recipiente situado encima del compresor ② a. El agua se evapora entonces en el recipiente. El conducto de drenaje en el frigorífico deberá limpiarse periódicamente ⑨.

En caso de formación de hielo

Girar el termostato a la posición ■, y dejar la puerta abierta. No utilizar aparatos calefactores eléctricos para acelerar el deshielo. Secar el frigorífico cuando el hielo se haya derretido y ponerlo en marcha nuevamente colocando el termostato en la posición normal.

No introducir comida caliente en el refrigerador, ni directamente contra el panel de enfriamiento interior, con objeto de evitar la formación de hielo. No mantener la puerta abierta demasiado tiempo y evitar abrirla innecesariamente.

Deshielo – congelador ② b ⑩

En los estantes del congelador se forma siempre un determinado hielo. El hielo suelto ha de ser raspado periódicamente de los estantes. Deshelar cuando la capa de hielo alcance un grosor de 3–4 mm.

1. Parar el congelador girando el botón del termostato a la posición ■.
2. Sacar los alimentos. Trasladarlos en caso posible al frigorífico o colocarlos en un cesto o caja de cartón. Envolverlos en material aislante, por ejemplo, periódicos o mantas y conservarlos en un lugar tan frío como posible.
3. El deshielo puede ser acelerado si en el interior del congelador se coloca un recipiente con agua caliente, no hirviendo. Utilizar un recipiente que no raye el equipo interior y no dejar que entre en contacto directo con las superficies de plástico.
4. Sacar el tubo de drenaje ⑩ y colocar un recipiente debajo. Dejar la puerta abierta.
5. Rascar cuidadosamente el hielo con una rasqueta de plástico o de madera. No emplear nunca herramientas afiladas o puntiagudas. Pueden dañar el congelador y su interior.
6. Cuando todo el hielo se haya derretido, secar el congelador y doblar el tubo de drenaje a su posición original ② b.
7. Poner el congelador en marcha y volver a colocar los alimentos.

NO UTILIZAR NUNCA herramientas afiladas o puntiagudas para rascar el hielo.

NO UTILIZAR NUNCA secadores de pelo u otros aparatos calefactores para acelerar el deshielo. El calor puede dañar el plástico en el congelador.

Limpieza ② a ② b ⑤ ⑨ ⑪

Limpiar periódicamente el aparato. Parar primeramente el aparato girando los botones de termostato a la posición ■ y sacar el enchufe del tomacorriente de pared.

- Sacar las piezas sueltas y fregarlas. Limpiar el aparato, el equipo interior y el perfil de hermeticidad con un lavavajillas suave, no perfumado. Un lavavajillas sin diluir puede utilizarse en las manchas. No utilizar detergentes fuertes o abrasivos, estropajos metálicos o líquidos disolventes. Pueden dañar el aparato.

ATENCION: La pelusa de los trapos o papel para cocina adherida en el panel de enfriamiento o conducto de drenaje pueden ocasionar obstrucciones en el tubo de drenaje en el refrigerador. Limpiar con, por ejemplo, un limpiador de pipas o una espiral para cortinas revestida de plástico sin extremos afilados ⑨.

- La rejilla de ventilación puede sacarse para su limpieza y para aspirar por debajo del aparato. La rejilla cuenta con una fijación de retén ⑤ ⑪.
- Cada año o cada dos años deberá limpiarse la parte posterior del aparato. Sacar el enchufe del tomacorriente de pared antes de mover el aparato.

Aspirar cuidadosamente el compresor y el sistema de tubos del lado posterior del refrigerador/congelador. Controlar antes de volverlo a colocar en su lugar que la manguera de drenaje del refrigerador desemboque en el recipiente de drenaje situado sobre el compresor y que no esté obstruida con suciedades ② a.

Controlar también que el tubo de drenaje en el congelador esté doblado ② b.

Una limpieza periódica disminuye el consumo de energía e incrementa la duración del aparato.

Alumbrado ⑦

El alumbrado se enciende automáticamente cuando se abre la puerta. Al cambiar la lámpara, utilizar una lámpara de pera de las mismas características, portalámpara E14, y con la misma potencia, máx. 15W.

Ver la marcación de la lámpara antigua y de la pantalla de lámpara.

En caso de vacaciones/ausencias largas

Si el aparato queda conectado encargar a alguna persona la vigilancia periódica del mismo para que los alimentos no se estropeen en caso de, por ejemplo, un corte de corriente.

Si el refrigerador/congelador habrá de estar parado durante algún tiempo

- Colocar los termostatos en la posición ■.
- Sacar el enchufe del tomacorriente de pared.
- Vaciar y limpiar el aparato.
- Dejar la puerta entornada.

Si la puerta se cierra antes de que haya desaparecido toda la humedad puede quedar aire encerrado en el aparato. Volver a limpiar el aparato y dejar la puerta abierta.

Si el refrigerador/congelador no funciona satisfactoriamente

Seguir estos consejos e indicaciones antes de solicitar su reparación.

No enfría lo suficiente

- Probar con una posición más alta (más fría).
- ¿Se ha congelado un volumen demasiado grande de alimentos? Ver congelación.
- ¿Se han introducido alimentos demasiado calientes?
- ¿Se han introducido los alimentos a congelar demasiado juntos? Extender el paquete de manera que el aire pueda circular libremente.
- Controlar que las puertas estén cerradas. No dejar abiertas las puertas durante demasiado tiempo.

Enfría demasiado

- Probar con una posición más baja (más caliente).

El compresor funciona continuamente

- ¿Se encuentra el termostato en la posición Max o en una posición demasiado alta?
- ¿Está el interruptor de congelación colocado en la posición congelación?
- ¿Está la puerta cerrada correctamente?

Se forma demasiada escarcha y hielo

- ¿Está el perfil de hermeticidad intacto y limpio?
- ¿Se abre la puerta demasiado a menudo o ha estado abierta demasiado tiempo?
- ¿Existe algo en el interior del refrigerador/congelador que impide que las puertas se cierren correctamente?

El agua gotea al suelo

- ¿Están el agujero y manguera de drenaje de la pared posterior del refrigerador obstruidos? Limpiar con, por ejemplo, un limpiador de pipas u otro objeto no afilado.
- ¿Se ha salido de su posición la manguera de drenaje del lado posterior del aparato? Controlar que desemboque en el recipiente de goteo situado sobre el compresor.

El refrigerador/congelador no funciona en absoluto, ni la refrigeración ni el alumbrado funcionan

Controlar que:

- los botones de los termostatos en el refrigerador y congelador se encuentren en alguna de las posiciones Min–Max.
- El enchufe esté correctamente conectado.
- El fusible esté intacto y la corriente llegue al tomacorriente de pared – probar conectando otro aparato al tomacorriente.
- No haya corte de corriente.
- Si el compresor realiza intentos repetidos de arranque sin resultado, parar el refrigerador/congelador durante 20 minutos y hacer un nuevo intento.

Ruidos ③ ⑬

El combinado obtiene su frío de un sistema de refrigeración propulsado por dos compresores. Es por esta razón completamente normal que el aparato emita un determinado ruido. El nivel acústico varía según la colocación del aparato, su utilización y su antigüedad. Ruidos y vibraciones pueden aparecer si no se encuentra firme y plano ③, si está demasiado cerca de otro objeto o si los tubos del lado posterior se tocan entre ellos ⑬. Los tubos pueden doblarse y apartarse fácilmente con las manos.

El compresor y el sistema de refrigeración emiten durante su funcionamiento un ruido siseante. Durante el deshielo puede escucharse el agua gotear. Las vibraciones pueden también provenir de botes y recipientes en el interior del frigorífico que vibran entre ellos.

Garantía

El aparato que usted acaba de adquirir contiene una tarjeta “Certificado de Garantía”, al dorso de la cual quedan especificadas las condiciones de la garantía.

Servicio de Asistencia Técnica y respuestas

Cuando necesite la Asistencia Técnica debe indicar el modelo y el número de serie que se encuentran en la placa de características. Ver el listín adjunta “Centros de Recepción de Garantías y Servicio Técnico”.

Placa de características ⑭

La placa de características colocado en el lado izquierdo del frigorífico contiene datos sobre la denominación de modelo y número de producto del aparato. Escribir estos datos en la figura. Pueden ser necesarios al solicitar servicio y piezas de recambio. La placa de características contiene también información sobre la tensión, potencia nominal y el fusible necesitado.

Corte de corriente

No abrir las puertas innecesariamente. Si el corte de corriente parece ser duradero, más de 14 horas, congeladores con acumulador del frío 18 horas, trasladar los alimentos si es posible a otro congelador. Los alimentos que se han descongelado pueden por lo general ser cocinados y vueltos a ser congelados si no han estado descongelados más tiempo que un descongelación normal y siempre que parezcan frescos y huelan bien. Su calidad quedará sin embargo ligeramente empeorada.

ATENCIÓN. Los mariscos descongelados que no puedan ser consumidos inmediatamente habrán de ser arrojados a la basura.

Cambio de sentido de apertura de las puertas ⑤

Si desea cambiar el sentido de apertura de las puertas, siga las siguientes instrucciones:

El enchufe habrá de estar desconectado del tomacorriente de pared para que el aparato esté exento de corriente.

Volcar el aparato y sacar la rejilla de ventilación.

- a. Soltar la bisagra superior y la puerta superior.
- b. Soltar la bisagra inferior y la puerta inferior.
- c. Trasladar la bisagra central al otro lado.
- d. Colocar la puerta inferior.
- e. Trasladar la articulación de la bisagra inferior al otro lado y atornillar la bisagra inferior.
- f. Colocar la puerta superior.
- g. Atornillar la bisagra superior.

Empuñaduras

Trasladar las empuñaduras al otro lado.

En el lado donde se haya de colocar la empuñadura introducir presionando los tacos de plástico en el lado de la puerta con un mandril de 4 mm. Colocar presionando los tacos de plástico que se ajuntan, en el agujero donde haya estado colocada la empuñadura.

La rejilla de ventilación

Trasladar la arandela de recubrimiento en la rejilla de ventilación y volver a colocar la rejilla.

SEGURIDAD

Leer los textos de seguridad y advertencia que aparecen en las primeras páginas de las instrucciones de utilización. El

fabricante no responde de aquellas averías ocasionadas por una utilización incorrecta del producto o por haber sido destinado a otro uso del indicado en las instrucciones de utilización.
El servicio habrá de ser realizado por una empresa de servicios autorizada por el proveedor.

ATENCION

No conservar gases o líquidos explosivos en el refrigerador/congelador, por ejemplo gas para encendedores de cigarrillos, gasolina, éter, acetona.

Avertissements et conseils importants pour réfrigérateurs, réfrigérateurs-congérateurs et congérateurs.

Il est très important que cette notice d'utilisation soit gardée avec l'appareil pour toute future consultation. Si cet appareil devait être vendu ou transféré à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation suive l'appareil de façon à ce que l'utilisateur puisse être informé du fonctionnement de celui-ci et des avertissements relatifs.

Ces avertissements sont donnés pour votre sécurité et pour celle d'autrui. Nous vous prions donc bien de vouloir les lire attentivement avant d'installer et d'utiliser l'appareil.

- △ Cet appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Veillez donc à ce que les enfants n'y touchent pas ou qu'ils ne l'utilisent pas comme un jouet.
- △ Il est dangereux de modifier ou d'essayer de modifier les caractéristiques de cet appareil.
- △ Si l'installation électrique de votre habitation nécessite une modification pour le branchement de votre appareil, faites appel à un électricien qualifié.
- △ Si vous vous débarrassez de votre appareil, veillez à ne pas détériorer les circuits frigorifiques. Ceux-ci contiennent du C.F.C., dangereux pour l'environnement.
- △ Assurez-vous, après avoir installé l'appareil, que celui-ci ne repose pas sur le câble d'alimentation.
- △ Les réfrigérateurs et/ou congérateurs ménagers sont destinés uniquement à la conservation et/ou congélation des aliments.
- △ Un produit décongelé ne doit jamais être recongelé.
- △ Suivez les indications du fabricant pour la conservation et/ou congélation des aliments.
- △ L'appareil se réchauffe sensiblement au niveau du condenseur et du compresseur. Veillez à ce que l'air circule librement tout autour de l'appareil. Une ventilation insuffisante entraînerait un mauvais fonctionnement et des dommages sur l'appareil. Suivez les instructions données pour l'installation.
- △ Débranchez toujours la prise de courant avant de procéder au nettoyage intérieur et extérieur de l'appareil et au remplacement de la lampe d'éclairage (pour les modèles qui en sont équipés).
- △ Après la livraison attendez 2 à 4 heures avant de brancher l'appareil pour que le circuit frigorifique soit stabilisé.

- △ Dans tous les appareils de réfrigération et congélation il y a des surfaces qui se couvrent de givre. Suivant le modèle, ce givre peut être éliminé automatiquement (dégivrage automatique) ou bien manuellement.
- △ N'essayez jamais d'enlever le givre avec un objet métallique, vous risqueriez d'endommager irrémédiablement l'évaporateur.
- △ Employez pour cela une spatule en plastique. De même, ne décollez jamais les bacs à glace avec un couteau ou tout autre objet tranchant.
- △ Ne placez ni bouteilles ni boîtes de boissons gazeuses dans le congélateur/compartiment à basse température, elles pourraient exploser.
- △ Ne consommez pas certains produits tels que les bâtonnets glacés dès leur sortie de l'appareil; la température très basse à laquelle ils se trouvent peut provoquer des brûlures.
- △ Cet appareil est lourd. Faites attention lors de son déplacement.
- △ Cet appareil est muni de fermetures magnétiques. S'il remplace un appareil équipé d'une fermeture à ressort, nous vous conseillons de rendre celle-ci inutilisable avant de vous en débarrasser, ceci afin d'éviter aux enfants de s'enfermer dans l'appareil et de mettre ainsi leur vie en danger.

En cas d'anomalie de fonctionnement, le vendeur de votre appareil est le premier habilité à intervenir.

A défaut (déménagement de votre part, fermeture du magasin où vous avez effectué l'achat...), veuillez consulter le Service Conseil Consommateurs, qui vous communiquera alors l'adresse d'un service après-vente.



En cas d'intervention sur votre appareil, exigez du service après-vente les Pièces de Rechange certifiées Constructeur.

Avant d'appeler un service après-vente, indiquez-lui le modèle et le numéro de série de votre appareil. Ces indications figurent sur la plaque signalétique, située à l'intérieur de l'appareil.

Appareil conforme à la directive CEE 87-308 relatif à la limitation des perturbations radio-électriques, et à la directive CEE 73-23 relatif à la sécurité électrique.

Avertissements et conseils importants	32
Installation	32
Utilisation du réfrigérateur	33
Utilisation du congélateur	33
Conservation des produits surgelés	34
Congélation	34
Conseils pour effectuer la congélation	34
Alarme température	40
Affichage de la température	40
Accumulateur de froid	40
En fonctionnement conservation	40
Fabrication des glaçons	40
Entretien	41
Dégivrage	41
Nettoyage	41
En cas d'absence prolongée	41
Éclairage	41
En cas d'anomalie de fonctionnement	41

Installation

Emplacement ① ② ③ ④ ⑤

Enlevez la sécurité transport située derrière le gond inférieur de la porte. Conservez-la soigneusement au cas où vous auriez à transporter à nouveau l'appareil. Enlevez également les cales côté porte ①.

- **Emplacement**, voir fig. ⑮.
- Avant de mettre l'appareil en place, contrôlez que le flexible d'évacuation de l'eau de fonte du givre débouche dans le bac collecteur ② a.
- Placez de préférence votre appareil loin d'une source de chaleur (chauffage, cuisson ou rayons solaires trop intenses).

- Veillez à ce que l'air circule librement tout autour de l'appareil. Si toutefois vous désirez placer l'appareil dans une niche ou directement sous un élément, il est indispensable de laisser un espace de 100 mm entre le dessus de l'appareil et l'élément supérieur et de ménager à l'arrière du meuble une "cheminée de ventilation" dont la section utile est au moins 250 cm².

Les conduits de ventilation situés en bas, au dos et au dessus de l'appareil ne doivent en aucun cas être obstrués ④.

- Calez soigneusement l'appareil en agissant sur les pieds réglables à l'aide de la clé fournie à cet effet, de telle sorte qu'il soit légèrement incliné vers l'arrière pour faciliter la fermeture de la porte ③.
- Lorsque votre appareil est installé, prenez la précaution de nettoyer l'intérieur avec de l'eau tiède et un savon inodore (produit utilisé pour la vaisselle). Rincez et séchez soigneusement. Contrôlez que la gouttière d'évacuation est repliée ② b.
- Après la livraison, attendez 4 heures avant de brancher l'appareil pour que le circuit frigorifique soit stabilisé.

Maintenant, vous pouvez brancher l'appareil et procéder au réglage des thermostats.

Pour le bon fonctionnement de votre appareil, la température ambiante du local doit être comprise entre +16°C et +32°C. Au-delà de ces températures, ses performances peuvent s'en trouver diminuées.

Branchement électrique ④ ⑭

- Votre appareil est prévu pour fonctionner sur un courant 230 V monophasé.
- Utilisez pour le branchement un socle de prise de courant de 10 A comportant une borne de mise à la terre, laquelle sera obligatoirement raccordée conformément à la Norme NF C 15.100.

Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident ou au accident provoqué par une mise à la terre inexistante ou défectueuse.

Réversibilité des portes ⑤

Le sens d'ouverture des portes peut aisément être modifié. Pour cela, nous vous conseillons de consulter votre vendeur.

Utilisation du réfrigérateur

Les commandes ⑥

- Manette du thermostat. Réglage continu Min-Max; Min – température la plus élevée; Max – température la plus basse; ■ – arrêt
- Voyant lumineux vert, allumé lorsque le réfrigérateur est en marche.

La température à l'intérieur du compartiment est réglée par un thermostat graduée de **Min à Max**, la position Max représentant la température la plus froide. La position ■ entraîne l'arrêt de fonctionnement du compresseur.

Les repères de Min à Max étant des repères directionnels, nous vous conseillons lors de la mise en service d'effectuer un premier réglage de manière que son repère pointe vers le bas en tenant compte des remarques ci-dessous ; ensuite, seule votre expérience vous permettra de déterminer la position convenant le mieux.

La température à l'intérieur de l'appareil est fonction de plusieurs facteurs, tels que la température ambiante, la quantité de denrées stockées, la fréquence d'ouverture des portes, etc... Ces facteurs doivent être pris en considération lors du réglage du thermostat.

Emplacement des denrées

Vous obtiendrez une meilleure conservation de vos aliments si vous les placez dans la zone de froid convenant le mieux à leur nature.

- **Clayette supérieure** : Aliments cuits, entremets et toutes denrées à consommer assez rapidement.
- **Clayettes du milieu** : Fromages frais, charcuterie. Fruits frais.
- **Clayette inférieure** : Viande, volaille, gibier et poissons crus.
- **Bac à légumes** : Légumes frais.
- **Contre-porte** : Les balconnets recevront, en bas, les bouteilles, puis en remontant, les produits de faible volume et d'emploi courant (yaourts, crème fraîche...). Le beurre, les fromages cuits et les œufs trouveront leur place dans les casiers appropriés.

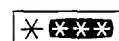
Quelques conseils de conservation dans le réfrigérateur

- La température moyenne à l'intérieur du réfrigérateur doit être de 5°C. Elle ne doit en aucun cas être inférieure à 0°C ni excéder 10°C.
- Evitez d'ouvrir trop souvent la porte.
- N'introduisez jamais d'aliments ou de liquides encore chauds dans votre appareil.
- N'entrez que des aliments frais, nettoyés et enfermés dans des emballages ou récipients appropriés de qualité alimentaire (il en existe de nombreux modèles dans le commerce).
- N'emplissez pas trop votre appareil et répartissez les denrées afin de laisser l'air circuler librement.
- Ne couvrez jamais les clayettes de papier ou de feuilles plastique.
- Les bananes, les pommes de terre, l'ail et les oignons ne se conservent pas au réfrigérateur. Les fromages fermentés ne seront mis au réfrigérateur que si l'on désire arrêter leur maturation. Ils devront alors être soigneusement enveloppés.
- La salade verte demeurera fraîche plus longtemps si vous l'enfermez dans un sac plastique après l'avoir lavée.
- Les aliments ne doivent jamais être en contact avec l'évaporateur car des particules peuvent y adhérer et obturer la rigole d'écoulement et le tuyau d'évacuation de l'eau de fonte du givre.
- Respectez les recommandations de durée et de température de conservation figurant sur les emballages des aliments.
- Si le thermostat est réglé sur une position trop élevée, la température à l'intérieur de la cuve peut être trop basse et provoquer ainsi le gel de certains aliments à forte teneur en eau. Dans ce cas, ramenez le thermostat sur une position moins élevée.

Cale-bouteilles ⑧

Le cale-bouteilles équipant le balconnet inférieur de contre-porte maintient efficacement les bouteilles de différentes dimensions.

Utilisation du congélateur



Les commandes ⑥

- Touche arrêt alarme
- Voyant rouge alarme, s'allumant lorsque la température est trop élevée
- Manette du thermostat. Réglage continu Min-Max; Min –

température la plus élevée; Max – température la plus basse; ■ – arrêt

- f. Voyant lumineux vert, allumé lorsque le congélateur est en fonctionnement
- g. Thermomètre
- h. Commande de congélation rapide, à enfoncer lors de la congélation d'aliments frais
- i. Voyant jaune congélation

Conservation des produits surgelés

A la mise en service de l'appareil ou après un nettoyage complet :

- Réglez la température en plaçant le thermostat de manière que son repère pointe vers le bas. Le thermostat est gradué de **Min** à **Max**, la position Max représentant la température la plus froide.

Après le chargement de l'appareil et à chaque modification du thermostat, attendez la stabilisation de la température à l'intérieur du compartiment pour procéder, si nécessaire, à un nouveau réglage.

La température à l'intérieur de l'appareil est fonction de plusieurs facteurs, tels que la température ambiante, la quantité de denrées stockées, la fréquence d'ouverture des portes, etc... Ces facteurs doivent être pris en considération lors du réglage du thermostat.

Pour une bonne conservation des produits surgelés et congelés, la température à l'intérieur du compartiment doit être maintenue égale ou inférieure à -18°C .

Pour arrêter l'appareil, placez le thermostat sur la position arrêt.

Congélation

Congeler un aliment, c'est abaisser le plus rapidement possible sa température "à cœur" à -18°C et l'y maintenir tout le temps de la conservation. Pour cela :

- Tenez compte du pouvoir de congélation de votre appareil, c'est à dire la quantité maximale de viande fraîche pouvant être congelée par 24 heures :

Le pouvoir de congélation est de :

- **14 kg/24 heures** pour les modèles sans accumulateur de froid. **18 kg/24 heures** pour les modèles avec accumulateur de froid.
- Si vous congelez moins de 3 kg par 24 heures, il n'est pas nécessaire de modifier le réglage du thermostat ni d'utiliser la commande congélation.
- Si vous congelez plus de 3 kg par 24 heures:
 - appuyez sur la commande de congélation 10–12 heures avant la congélation.
 - maintenez cette fonction pendant 24 heures après avoir introduit les aliments à congeler.
 - appuyez de nouveau sur cette touche pour la conservation des produits congelés.
- Si vous congelez plusieurs jours de suite, n'utilisez la capacité de congélation qu'aux 3/4 de la valeur indiquée.

Conseils pour effectuer la congélation

1. Congelez uniquement des produits de qualité, frais et sains, le plus tôt possible après leur récolte et (ou) leur préparation.
2. Refroidissez rapidement les aliments chauds avant de les introduire dans le congélateur.
3. Enveloppez hermétiquement et soigneusement les aliments dans des emballages de qualité alimentaire "spécial congélation".
4. Conditionnez les paquets à la consommation familiale. Etiquetez-les (nature du contenu – date – poids ou nombre de parts).

5. Evitez de placer les produits frais au contact des produits déjà congelés.

Remarque: Un produit décongelé doit être consommé dans les plus brefs délais (24 heures maximum) et ne jamais être recongelé sauf un aliment cru qui aura été cuit entre temps.

6. Disposez les produits à congeler dans le compartiment supérieur – et si nécessaire dans le deuxième compartiment-, séparés les uns des autres pour que l'air puisse circuler librement.
7. Lorsque les aliments sont congelés, disposez-les dans les tiroirs inférieurs en les tassant le plus possible. La température à l'intérieur de l'appareil sera ainsi plus régulière et les aliments resteront congelés plus longtemps en cas de panne de secteur par exemple.

Préparer et emballer les aliments et les congeler rapidement

Préparer

Les denrées congelées doivent conserver toutes leurs qualités d'origine. Pour cela, vous les préparerez comme si elles devaient être consommées immédiatement.

Les fruits et les légumes seront épluchés, nettoyés et blanchis si nécessaire, les volailles et les poissons, vidés et nettoyés, les viandes dégraissées (voir paragraphes correspondants).

Chaque paquet doit être proportionné à l'importance de la consommation familiale de manière à être utilisé en une seule fois.

Des paquets de petites dimensions permettent d'obtenir une congélation rapide et uniforme.

Emballer

Avant de mettre les aliments dans le congélateur, ils doivent être soigneusement et hermétiquement emballés de manière à éviter le dessèchement, l'oxydation et le transfert des odeurs.

Selon la nature des produits, vous choisirez l'emballage qui offre le meilleur contact entre l'aliment et les surfaces froides. Quel que soit le type d'emballage,

Il doit être :

- de qualité alimentaire
- inodore
- spécial congélation, c'est à dire résistant aux très basses températures
- imperméable à l'eau et à l'air.

Il doit pouvoir :

- être employé de telle sorte que l'air en soit éliminé aussi complètement que possible
- être clos de façon hermétique.

Quel emballage choisir

Les récipients :

Rigides ou semi-rigides, ils conviennent aux fruits délicats, compotes et plats cuisinés.

Les boîtes en matière plastique :

Munies d'un couvercle assurant une fermeture hermétique, elles conviennent particulièrement à la congélation. Carrées ou rectangulaires, elles offrent un contact étroit avec les parois froides de l'appareil et permettent un rangement rationnel. Elles sont réutilisables.

Les barquettes d'aluminium :

Il en existe de différentes formes et contenances. Leur couvercle aisé à mettre en place assure généralement une bonne étanchéité.

Ces barquettes sont souvent réutilisables après avoir été bien nettoyées et ébouillantées.

Les barquettes et gobelets en carton paraffiné :

s'emploient comme les barquettes en aluminium mais ne peuvent recevoir d'aliments chauds et ne sont pas réutilisables.

Remarque : En congelant, les produits augmentent de volume ; ne remplissez pas complètement les récipients.

Les sachets :

Vous utiliserez de la même façon les gaines vendues en rouleau ; elles permettent de réaliser des sachets à la demande en soudant l'une des extrémités à l'aide d'un appareil à thermosceller ou tout simplement en utilisant un fer à repasser.

Peu encombrants, en polyéthylène ou en rilsan, ils sont pratiques car ils épousent bien la forme des aliments. De différentes capacités, ils constituent l'emballage idéal des volailles et légumes peu fragiles.

Après avoir chassé l'air, ils sont fermés par un lien ou thermoscellés.

Certains sachets de qualité "à bouillir" offrent l'avantage supplémentaire de pouvoir être immergés dans l'eau bouillante pour en réchauffer le contenu. Les sachets ne sont pas réutilisables.

Les feuilles :

Comme les sachets, elles permettent d'obtenir des paquets qui épousent parfaitement la forme des aliments.

L'aluminium, le polyéthylène, le rilsan ou les films adhésifs peuvent être indifféremment employés à condition de toujours choisir la qualité "spécial congélation". Les paquets sont fermés par un double pliage dans chaque sens et maintenus par un ruban adhésif.

Les feuilles sont aussi utiles pour séparer les petites pièces de viande ou les tranches de poisson par exemple.

Les accessoires complémentaires

Ce sont principalement :

- des liens à armature métallique pour fermer sacs et sachets
- des rubans adhésifs résistant aux basses températures et pouvant recevoir des inscriptions.
Liens et rubans se vendent au rouleau
- des étiquettes autocollantes pour congélation et des marqueurs indélébiles pour identifier les emballages.

L'étiquetage

L'identification des emballages est de première importance ; elle doit indiquer la nature de l'aliment, le poids, la quantité ou le nombre de parts, la date de congélation et éventuellement la date limite d'utilisation (voir paragraphes "Durée de conservation en mois").

La durée de conservation varie selon la nature des aliments. Il est indispensable de tenir à jour un inventaire des denrées congelées afin de les consommer dans un ordre correct.

Comment décongeler

La décongélation est une phase très importante car c'est souvent d'une décongélation mal menée que viennent toutes les déceptions.

Chaque aliment, selon sa nature, sa forme ou simplement la recette prévue, demande que l'on choisisse la méthode de décongélation la mieux adaptée.

En règle générale, sachez que la plus mauvaise des méthodes est la décongélation à l'air ambiant, favorable au développement microbien. La meilleure étant, chaque fois que cela est possible, "la décongélation cuisson", qui de plus apporte un gain de temps certain.

Ne recongelez jamais un aliment décongelé, sauf un aliment cru qui aura été cuit entre temps.

Décongélation et cuisson simultanées

Tous les produits à consommer cuits, s'ils ne sont pas trop volumineux peuvent être cuits sans décongélation préalable :

Les légumes dans l'eau bouillante, les poissons dans la friture ou au court bouillon, les viandes à rôtir dans la cocotte ou au four, les petites pièces directement sur le gril ou dans la poêle.

La seule précaution à prendre pour les viandes et les poissons est de les cuire à plus faible température et d'augmenter le temps de cuisson de 50% environ.

Pour les pièces volumineuses (grosses volailles par ex.), il est préférable de les décongeler au moins partiellement avant de procéder à leur cuisson, au réfrigérateur ou mieux au four à micro-ondes.

Décongélation au réfrigérateur

Ce procédé conseillé pour les pièces de viande ou les volailles volumineuses convient aussi à la décongélation des produits à consommer crus, tel que les fruits, le beurre....

Selon la nature et l'épaisseur des produits, la durée de décongélation peut varier de 2 à 20 heures. Dans ce cas vous laisserez le produit dans son emballage de congélation.

Décongélation aux micro-ondes

On ne peut aujourd'hui parler de décongélation sans évoquer le four à micro-ondes. Il est indéniablement le complément idéal du congélateur.

La décongélation aux micro-ondes est très rapide, ce qui offre le double avantage d'éviter la contamination microbienne et de permettre l'utilisation quasi immédiate des produits congelés.

Par exemple : un poulet de 1 kg demande environ 15 heures pour être décongelé dans un réfrigérateur et seulement 20 minutes dans un four à micro-ondes.

Attention : Ne consommez pas certains produits, tels que les bâtonnets glacés dès leur sortie du congélateur. La température très basse à laquelle ils se trouvent peut provoquer des brûlures.

CONSEILS DE PREPARATION POUR LA CONGÉLATION ET DÉCONGÉLATION

FRUITS

Il convient d'être particulièrement vigilant pour la congélation des fruits car ils sont fragiles.

Fruits qui noircissent

– Solution 1

- La couleur des poires, pommes et pêches s'altère très vite lorsqu'on les épluche, les coupe ou les dénoyaute.
- Pelez et coupez les fruits. Dénoyautez-les si nécessaire.
- Remplissez un récipient d'eau + 1 jus de citron.
- Mettez-y les fruits lorsqu'ils sont pelés et coupés.
- Préparez-les ensuite avec une solution d'eau sucrée + 2 jus de citron pour un litre d'eau ou un sirop (voir solution 4).

Fruits au sucre cristallisé

– Solution 2

- Mettez les fruits lavés dans un plat. Ils doivent rester mouillés.
- Saupoudrez de sucre (1 volume de sucre pour 3 volumes de fruits) 300gr/kg fruits.
- Retournez les fruits avec beaucoup de précautions pour une bonne répartition du sucre.
- Congelez ensuite les fruits saupoudrés de sucre.

Solution d'eau sucrée

– Solution 3

- Délayez 650 gr de sucre dans un litre d'eau (solution à 40%).
- Mettez les fruits dans des boîtes, gobelets, saladiers "spécial congélation".
- Recouvrez complètement de cette solution qui doit être aussi froide que possible.
- Mettez à congeler (fruits au sirop).

Fruits au sirop

– Solution 4

- Faites dissoudre 800 gr de sucre dans 1/2 l d'eau pour obtenir environ 1 litre de sirop.
- Portez à ébullition.
- Ajoutez-y 1 jus de citron (par litre de sirop) et versez sur les fruits.
- Laissez refroidir et congelez l'ensemble "fruits au sirop".

Décongélation

La décongélation des fruits doit s'effectuer au réfrigérateur (ou au four à micro-ondes pour la préparation des compotes).

ABRICOTS

– bien mûrs – fermes – frais

Lavez-les et coupez-les en 2. Dénoyautez-les. Pelez-les. Placez-les dans un saladier et arrosez-les d'un jus de citron. Congelez-les en les préparant avec les solutions 3 ou 4.

- Si vous ne pelez pas les abricots, trempez-les pendant 1/2 heure dans l'eau bouillante afin que la peau se ramollisse pendant la congélation. Faites-les ensuite refroidir.
- Meilleur résultat avec la solution d'eau sucrée.

CERISES

mûres à point, fermes, non écrasées

Triez-les, lavez-les, équeutez-les et dénoyautez-les.

Congelez-les nature ou avec la solution 2 étalées sur un plateau* ou préparez-les avec la solution 3 ou 4.

- Utilisez-les nature pour la préparation de tartes et saupoudrez les cerises de sucre vanillé après cuisson.

FRAISES

– petites ou moyennes – fermes – très parfumées – fraîches – non écrasées – cueillies du jour

Lavez-les. Faites-les égoutter avec précaution pour ne pas les endommager.

Ôtez-leur le pédoncule. Congelez-les nature ou avec la solution 2, étalées sur un plateau*.

- Utilisez-les à l'état surgelé comme garniture de gâteaux ou tartes.
- Décongelez lentement au réfrigérateur.
- Les fraises décongelées sont très fragiles. Utilisez-les avec précaution.

FRAMBOISES

– fermes – mûres à point – bien parfumées – non écrasées – fraîches – bien colorées – cueillies du jour

Lavez-les avec beaucoup de précaution. Équeutez-les et égouttez-les sur une feuille de papier absorbant.

Pour les tartes, congelez-les posées côte à côte sur un plateau puis rangez-les.

Pour les charlottes et les entremets, saupoudrez-les de sucre + 1 jus de citron, posées côte à côte sur un plateau*.

- Très bon résultats. Très bonne qualité après congélation. Comme les fraises, les framboises doivent être cueillies par ciel dégagé, le temps orageux est très néfaste à leur conservation.

GROSEILLES ROUGES, BLANCHES ou CASSIS

bien mûrs – fermes – non avariés – frais – parfaitement sains

Lavez-les, équeutez-les. Égouttez-les sur un papier absorbant. Congelez-les nature étalés sur un plateau* ou avec une des préparations à base de sucre (voir solutions 2, 3 ou 4).

- Pour les glaces et les coulis, passez-les en purée. Les cassis et groseilles sont sensibles aux manipulations, il faut les cueillir avec précaution et avant que le soleil ne commence à chauffer.

MELONS

– à point – très parfumés – fermes – taille moyenne

- **Entiers** : Détachez un couvercle de 10 cm de diamètre. Sortez les pépins à l'aide d'une cuillère. Rincez l'intérieur. Remplissez le fruit de la solution 3. Remettez le couvercle et emballez dans du papier cellophane.
- **En morceaux ou en quartiers** : Coupez le melon en quartiers. Sortez les pépins. Épluchez les quartiers. Congelez avec la solution 3.
- En général, les melons gardent toute leur saveur et tout leur arôme après congélation.

MÛRES ET MYRTILLES

– bien noires – mûres à point – fermes

Triez-les, lavez-les et équeutez-les. Égouttez-les délicatement. Congelez-les nature, étalées sur un plateau* ou avec une des préparations à base de sucre (solutions 2, 3 ou 4).

- Légèrement acidulées, très juteuses, les myrtilles supportent parfaitement bien la congélation.

PÊCHES BLANCHES OU JAUNES

– très parfumées – mûres à point – fermes – lisses

- **En quartiers** : Lavez-les, pelez-les et coupez-les en quartiers. Congelez-les en les préparant avec la solution 1.
- **En purée** : Lavez-les, pelez-les et écrasez-les. Sucrez la préparation, mélangez et congelez.
- Vous pèlerez les pêches plus facilement si vous les trempez dans l'eau bouillante. Les pêches supportent mal la congélation. Préférez donc la congélation en purée plutôt qu'en fruit entier.

*) Emballez ensuite dans des sacs ou boîtes "spécial congélation" pour libérer votre plateau.

POIRES

– poires type William – récemment cueillies – non tannées – parfumées – mûres mais fermes – juteuses – non granuleuses

- **En quartiers** : Lavez-les, pelez-les et coupez-les en quartiers. Congelez-les en les préparant avec la solution 1.
- **En purée** : Lavez-les, pelez-les et écrasez-les en purée.
- Vous pèlerez les poires plus facilement si vous les trempez dans l'eau bouillante.

Les poires supportent mal la congélation. Préférez donc la congélation en purée plutôt qu'en fruit entier.

POMMES

– reinettes – toutes sortes de pommes

- En compote : Lavez-les et épluchez-les. Cuisez-les. Ecrasez-les en compote. Laissez refroidir et congelez.
- Remarques identiques à celles des poires. Procédez de la même façon pour congeler de la compote de toutes sortes de fruits.

PRUNES

– reines Claudes, Questches etc.. – mûres – fermes – fraîchement cueillies

Lavez-les, pelez-les et coupez-les en 2. Denoyautez-les. Mettez-les au fur et à mesure dans la solution 1.

- Si vous ne pelez pas les prunes, elles seront dures. Les prunes gardent toutes leurs qualités après avoir été congelées.

RHUBARBE

– fraîche – tendre – peu fibreuse

Lavez-la, ôtez les fils et épluchez légèrement. Coupez-la en tronçons. Congelez-la nature ou avec les solutions 2 ou 3.

- Utilisez-la directement sur une tarte, un gâteau ou cuisez-la en compote.

Décongélation

La décongélation des fruits doit s'effectuer au réfrigérateur (ou au four à micro-ondes pour la préparation des compotes).

Durée de conservation en mois

Abricots	8
Cassis	10
Cerises	8 à 10
Fraises	8 à 10
Framboises	8 à 10
Groseilles	10
Melons	8
Mûres	10
Myrtilles	10
Pêches	6 à 8
Poires	8 à 10
Pommes	8 à 10
Prunes	8 à 10
Rhubarbe	10

LÉGUMES.

BLANCHIMENT.

Il consiste à ébouillanter les légumes pendant quelques instants et à refroidir aussitôt à l'eau froide.

• à l'eau :

Portez l'eau à ébullition.

Immergez les légumes en totalité dans l'eau bouillante (500 gr pour 3 à 4 litres d'eau. La même eau pouvant être utilisée 6 à 7 fois). Couvrez.

• à la vapeur :

Prenez une marmite à pression.

Mettez les légumes dans le panier en métal.

Remplissez la marmite d'eau (reportez-vous aux instructions de la notice d'utilisation de ce récipient) et portez-la à ébullition.

Suspendez le panier afin qu'il ne trempe pas dans l'eau.

Mettez la marmite sous pression.

Refroidissement

Très vite après le blanchiment, plongez les légumes dans un bain d'eau froide.

Laissez éventuellement couler l'eau dans ce bain de manière à maintenir la température la plus basse (possibilité d'utiliser de la glace).

Faites égoutter les légumes quelques minutes.

Emballer-les et congelez-les.

ASPERGES

– fraîches – très tendres

Lavez-les soigneusement. Pelez-les et coupez les grosses en deux (sens de la longueur).

Blanchissez-les à l'eau ou à la vapeur,

– 3 min. à l'ébullition

– 4 min. à la vapeur

Refroidissez à l'eau courante. Laissez égoutter. Emballez.

- Les résultats sont très inégaux selon que les asperges sortent de terre ou ont déjà quelques heures.

CAROTTES

– jeunes carottes – forme régulière

Épluchez-les ou grattez-les si elles sont petites. Coupez-les si vous le jugez nécessaire. Blanchissez-les 3 min. à l'eau bouillante. Laissez égoutter et refroidir. Emballez.

CHAMPIGNONS (Paris-Cèpes-Girolles)

– petits – fermes – sains – propres – fraîchement cueillis – chapeaux pas trop ouverts

Préparez-les et lavez-les. Faites-les revenir dans une poêle pour éliminer leur eau de végétation. Ajoutez une cuillère d'huile. Égouttez-les. Emballez.

- Pour les cèpes, s'ils sont très jeunes et très petits, congelez-les tels quels sur une feuille à pâtisserie et ensuite emballez-les.

CHOUX-FLEURS

– très blancs – bien fermes – serrés – non épanouis

- **Entier** : Enlevez les feuilles et une partie du pied. Mettez-le 1/2 heure dans l'eau froide salée (pied vers le haut). Blanchissez 5 min dans l'eau bouillante. Refroidissez-le 5 min. à l'eau courante. Laissez égoutter et emballez.

- **En morceaux** : Otez les feuilles et une partie du pied. Détachez les petits bouquets en taille égale. Lavez-les. Blanchissez-les 2 min dans l'eau bouillante. Refroidissez à l'eau courante. Laissez égoutter et emballez.

- Le résultat est excellent. Les choux-fleurs perdent une partie de leur goût fort.

CHOUX VERTS

– tendres – cour blanc

Épluchez-le. Otez les côtes. Blanchissez-les 2 min. à l'eau bouillante. Égouttez.

- Ils sont surtout utilisés pour les potées, choux braisés, farcis, saucisses au chou etc...

ENDIVES

– bien blanchies – non épanouies – bien fermes

Nettoyez-les et lavez-les. Coupez-les en morceaux de 1 à 2 cm de long. Blanchissez-les à l'eau bouillante pendant 3 min. Remuez-les pour qu'elles soient bien immergées. Refroidissez-les à l'eau courante. Laissez égoutter. Emballez.

- Il est possible de ne pas les blanchir et, par contre de les braiser directement sans autre manipulation.

ÉPINARDS

– frais – tendres – petites feuilles – petites queues – juteux
Otez les queues. Lavez les feuilles. Blanchissez-les à l'eau bouillante pendant 1 min. Remuez pendant la cuisson pour séparer les feuilles. Refroidissez-les à l'eau courante. Laissez égoutter. Emballez.

- Évitez les épinards de grandes tailles (mauvais résultats).

HARICOTS VERTS ET HARICOTS BEURRE

– fins – charnus – grains non formés – très verts ou beurre – sans taches

Effilez-les et cassez-les en deux ou trois morceaux. Lavez-les. Blanchissez-les dans l'eau bouillante pendant 4 min ou à la vapeur pendant 5 min. Refroidissez-les à l'eau courante. Laissez-les égoutter et emballez.

- Il est nécessaire de les réhydrater.

HERBES AROMATIQUES

– persil, estragon, cerfeuil, menthe, fines herbes, ciboulette
– bien vertes – fraîches – feuilles tendres

Lavez-les. Égouttez-les. Mettez-les en petits bouquets. Emballez-les ou lavez-les et égouttez-les. Hachez-les finement. Emballez-les dans de petits récipients (boîtes plastique).

- Frottez les bouquets dans vos mains pour les écraser sur la préparation à aromatiser.
La décongélation est presque immédiate.
Très pratique pour aromatiser vos préparations.

PETITS POIS

– fermes – tendres – sucrés – verts – fraîchement cueillis
Lavez-les après les avoir écosés. Blanchissez-les 2 min à l'eau bouillante ou 3 min s'ils sont un peu plus gros. Refroidissez-les à l'eau courante. Égouttez et emballez.

- Excellent résultat.

TOMATES

– saines – mûres – fermes – bien rouges

- **Entières** : Lavez-les. Épluchez-les si nécessaire (trempez-les 2 à 3 secondes dans l'eau bouillante pour plus de facilité). Séchez-les et emballez-les.
- **En purée** : Lavez-les. Coupez-les en morceaux. Cuisez-les avec un peu d'eau. Écrasez-les en purée. Refroidissez la purée en plongeant le récipient dans de l'eau froide.
- Bons résultats. Attention : les tomates peuvent se démonter. Coupez-les encore gelées pour la préparation d'une salade.
Il est préférable de congeler les tomates en purée car les tomates entières perdent leur fermeté.

Durée de conservation en mois :

Asperges	12
Carottes	10 à 12
Champignons	10 à 12
Choux-Fleurs	8 à 10
Choux verts	
– nature	8 à 10
– cuisiné	2 à 3
Endives	6 à 8
Épinards	10 à 12
Haricots verts	10 à 12
Haricots beurre	10 à 12
Herbes aromatiques	6 à 8
Petits Pois	12
Tomates	6

VIANDES

- Coupez la viande en morceaux (quantité consommée par votre famille en un repas. Évitez de faire des paquets supérieurs à 2 kg).
- Dégraissez et désossez pour obtenir un gain de place de 25 à 30 %.
- Ne pas saler, ajoutez quelques épices si nécessaire (attention: après congélation de la viande, poivre plus fort, curry fade, noix de muscade trop forte, paprika et céleri prennent un goût très désagréable).
- Emballez toujours les morceaux ou les tranches que vous séparez par des feuilles de papier cellophane.
- Congelez la viande dès que possible.
- La charcuterie préparée et congelée aussitôt faite, crue ou cuite selon le cas. Pour une longue conservation, il est préférable d'utiliser les moyens traditionnels (conserves stérilisées) car la charcuterie rancit doucement au congélateur alors que les pâtés, rillettes et rôtis de porc se bonifient en conserves stérilisées.

Décongélation

Viande crue:

- Décongélation de quelques heures à 24 heures selon grosseur au réfrigérateur pour les tournedos, grillades, côtes.. ou quelques minutes dans un four à micro-ondes (se reporter aux temps indiqués dans la notice d'utilisation ou dans le livre de recettes).
- Cuisson directe sans décongélation pour le bœuf mode, le gigot, rôti, etc.. Prévoyez un temps de cuisson un peu plus long pour la décongélation et vérifiez la cuisson.

Viande cuite:

- Décongélation de quelques heures à 24 heures selon grosseur au réfrigérateur pour les viandes cuites à consommer froides ou très rapidement au four à micro-ondes (se reporter aux temps indiqués dans la notice d'utilisation ou dans le livre de recettes).
- Rechauffez-les viandes cuites en sauce directement sans décongélation.

GIBIERS ET VOLAILLES

- Nettoyez bien le gibier et préparez-le comme les viandes.
- Coupez l'aorte et pendez la volaille par les pattes.
- Trempez-la dans de l'eau à 50°C pendant quelques minutes.
- Plumez-la (de la queue aux ailes).
- Ne déchirez surtout pas la peau.
- Brûlez sur une flamme les plumes restantes.
- Faites une incision près des pattes dans la partie souple du ventre pour la vider.
- Emballer entièrement avec du papier polyéthylène.
- Congelez.

Remarque: il est nécessaire de nettoyer la volaille avant de la congeler.

Décongélation

- Les volailles seront cuites directement sans décongélation.
- Prévoyez un temps de 15 à 20 minutes supplémentaire selon la grosseur.
- Si vous désirez effectuer une décongélation avant cuisson: Placez la volaille à décongeler au réfrigérateur (de quelques heures à 24 heures) ou dans le four à micro-ondes (se reporter aux temps indiqués dans la notice d'utilisation ou dans le livre de recettes).

Durée de conservation en mois

Abats	4
BŒUF:	
Tournedos, Grillades, Rôti, Mode (cru)	10 à 12
Cru en sauce, Côtes	8 à 10
Cuit en sauce, Mode (cuit)	2 à 3
CHARCUTERIE	2 à 3
GROS GIBIER	4 à 5
MOUTON:	
Côtes, Gigot	9
Colliers, Hauts de côtes en sauce	2
PORC	6 à 8
VEAU	
Rôti, Côtes, tendrons	6
Paupiettes	2
GIBIER – VOLAILLES	
Poulets	10 à 12
Poules	8 à 10
Canards	5 à 6
Dindes, entières, escalopes, cuisses	6
Oies	4
Gibier à plumes	3 à 4

POISSONS-CRUSTACÉS, COQUILLES ST-JACQUES

POISSONS

Écaillez, videz et séchez-les. Coupez-les en tranches (gros poissons).

Emballer le poisson entier ou en tranches séparément et congelez immédiatement

CRUSTACÉS

Langoustes – homards – crabes :

Pour avoir un meilleur décollage de la chair au moment de la préparation, ébouillantez-les 5 minutes. Refroidissez-les et emballez-les. Congelez-les le plus rapidement.

Crevettes grises ou roses :

Congelez-les fraîches, crues, sans préparation spéciale.

Moules :

Lavez-les et faites-les ouvrir sur le feu. Décoquillez-les et laissez-les refroidir.

Emballer-les et congelez-les.

Filtrez l'eau et congelez-la à part.

COQUILLES ST-JACQUES :

Ouvrez-les. Ne gardez que la noix et le corail. Lavez-les et séchez-les. Congelez-les posées sur un plateau et emballez-les après congélation.

Décongélation

Poissons :

- sans décongélation : directement à la cuisson, court-bouillon, au four ou à la poêle.
- au réfrigérateur : décongélation de quelques heures à 24 heures selon grosseur.
- au four à micro-ondes : (se reporter aux temps indiqués dans la notice d'utilisation ou livre de recettes).

Crustacés :

- sans décongélation : directe au court-bouillon.
- au réfrigérateur : quelques heures pour les crevettes, moules ou coquilles St-Jacques.
- au four à micro-ondes : (se reporter aux temps indiqués dans la notice d'utilisation ou livre de recettes).

- Utilisation directe en plats cuisinés pour les crevettes, moules, coquilles St-Jacques.

Durée de conservation en mois

Poissons maigres	
merlan, cabillaud, lieu	3 à 4
Poissons gras	
Thon, maquereau, saumon, truite de mer	1 à 2
Crustacés	
langouste, homard, crabe, etc	5 à 6
Coquilles St Jacques	2

PRODUITS LAITIERS, PLATS CUISINÉS, BOULANGERIE, GATEAUX, TARTES ET TOURTES, CREMES GLACEES

PRODUITS LAITIERS

- Battez les jaunes d'œufs, ajoutez 1/2 cuil à café de sel ou 1 cuil à soupe de sucre pour 2 jaunes selon utilisation.
- Mettez les blancs dans de petits récipients.
- Battez la crème fraîche et congelez.
- Beurre et fromage à pâte molle seront emballés dans du papier d'aluminium.

Décongélation

Dans le réfrigérateur pendant 1 à 2 heures. Vérifier l'état de décongélation avant l'utilisation.

Remarques :

- Les yaourts se séparent et ne sont pas satisfaisants. Il n'est pas dangereux de les consommer mais la consistance est abîmée.
- Ne pas congeler la mayonnaise car l'huile se sépare du jaune d'œuf.

PLATS CUISINES

- Cuisinez vos plats selon vos recettes habituelles.
- Prévoyez des portions correspondant au nombre de personnes de votre famille.
- Emballez

Décongélation

Réchauffez doucement dans un plat.

Couvrez.

Remuez les aliments tels que soupes, potages et viandes en sauce.

Remarque :

- La décongélation peut s'effectuer dans un four à micro-ondes.
(se reporter aux temps indiqués dans la notice d'utilisation ou livre de recettes).

BOULANGERIE

- Pain : Congelez-le frais à peine refroidi. Coupez-le en morceaux.
- Brioches : Congelez-les aussitôt refroidies, sur des grilles*.
- Croissants : Congelez-les cuits, juste refroidis, sur des grilles*.
- Levure : Congelez-la telle quelle.

Décongélation :

à température ambiante environ 2 heures. Accélérez la décongélation en mettant pain, brioche ou croissants au four classique ou four à micro-ondes.

Remarque :

- La décongélation peut s'effectuer dans un four à micro-ondes. (se reporter aux temps indiqués dans la notice d'utilisation ou livre de recettes).

GATEAUX, TARTES ET TOURTES

Pour ne pas les casser, congélez-les sur une grille ou un plateau après complet refroidissement*.

Décongélation :

Retirez l'emballage. Décongelez à l'air ambiant. Coupez les parts avant décongélation pour garder leur forme. (Utilisez un couteau "Spécial congelés".)

CREMES GLACEES

Préparez la glace selon vos recettes habituelles. Congelez-la dans des boîtes spéciales congélation si elle n'a pas besoin d'être remuée.

Décongélation :

Attendez quelques instants avant de consommer directement.

- Attention : ne consommez pas certains produits tels que les bâtonnets glacés dès leur sortie du congélateur ; la température très basse à laquelle ils se trouvent peut provoquer des brûlures.

Durée de conservation en mois

PRODUITS LAITIERS

Jaune d'oeuf	8 à 10
Blanc d'oeuf	10 à 12
Beurre, Fromage	8
Crème	3

PLATS CUISINÉS

1 à 3

BOULANGERIE

Pain	2 à 4
Brioques	3
Croissants	4 à 6
Levure	6

GATEAUX, TARTES, TOURTES

Cake	2 à 3
Crêpe, Quiches	1 à 2
Gâteaux, crème	1 à 2
Pâte à tarte, tartes	2
Petits fours	1

CRÈMES GLACÉES

2

*) Emballez ensuite dans des sacs ou boîtes "spécial congélation" pour libérer votre plateau.

Alarme

(Certains modèles)

L'alarme se déclenche si la température s'élève anormalement à l'intérieur du compartiment congélateur (voir paragraphe "en cas d'anomalie de fonctionnement").

Remarque: Il est normal que l'alarme se déclenche à la mise en service de l'appareil, celui-ci n'ayant pas encore atteint la température pré-réglée.

Pour arrêter le signal sonore, efoncez la touche "arrêt alarme".

Le voyant lumineux reste allumé ou clignote jusqu'à ce que la température redevienne normale.

Affichage de la température

(modèle équipé d'un thermomètre)

Le thermomètre vous permet de contrôler la température à l'intérieur du compartiment congélateur pour une utilisation

plus économique de l'appareil. Pour obtenir le fonctionnement optimal de votre congélateur, le thermomètre doit afficher une température de -18°C . La température indiquée est celle de l'aliment le plus chaud à l'intérieur du congélateur. C'est pourquoi la température affichée peut être différente de celle que vous pourrez lire sur un thermomètre de congélation normal.

En cours de congélation, le thermomètre peut afficher temporairement une légère remontée de température.

-18°C – -20°C – Température correcte. Bleu – Froid excessif. L'appareil consomme inutilement. Rouge – Froid insuffisant. Les aliments se ramollissent.

Accumulateur de froid ⑩

Certains modèles sont équipés d'un accumulateur de froid. Celui-ci doit être placé dans la partie supérieure de l'appareil, comme indiqué sur la figure ⑩.

Il vous permet :

- d'augmenter l'autonomie de votre appareil en cas de panne de courant.
- de transporter des produits congelés ou surgelés.
- de maintenir le froid au niveau le plus bas dans une glacière de pique-nique.

En fonctionnement conservation

- Si la température interne est trop élevée, cela peut être préjudiciable pour les aliments. Vous devez placer le thermostat sur un repère supérieur.
- Si le thermomètre indique une température inférieure à -18°C , la température interne est trop basse et vous consommez inutilement de l'énergie. Vous devez placer le thermostat sur un repère inférieur.

Ne modifiez la position du thermostat que d'un repère à la fois et attendez la stabilisation du thermomètre entre chaque manipulation.

La température indiquée est celle de l'aliment le plus chaud à l'intérieur du congélateur. Aussi, la température affichée peut être différente de celle que vous pourrez lire sur un thermomètre de congélation normal.

Il est normal qu'après un chargement de denrées fraîches, le thermomètre indique une élévation de température sans que cela soit préjudiciable aux aliments.

Fabrication des glaçons

La fabrication des glaçons s'effectue dans le compartiment congélateur.

- Remplissez le bac jusqu'aux trois quarts de sa hauteur, de manière à permettre l'expansion de la glace.
- Si votre eau est particulièrement riche en sels minéraux (calcaire notamment), remplissez vos bacs avec de l'eau minérale non gazeuse.

Les bacs en matière plastique vous assurent un démoulage plus facile.

Si toutefois vous désirez obtenir des glaçons plus rapidement, nous vous conseillons d'utiliser des bacs métalliques que vous trouverez dans le commerce.

Démoulage des glaçons :

- Le démoulage des bacs en matière plastique s'obtient par simple torsion.
- Si vous utilisez des bacs métalliques, passez-les sous l'eau froide pour en faciliter le démoulage.

Entretien

Dégivrage

Compartiment réfrigérateur ② a ⑨

Le dégivrage de l'armoire s'effectue automatiquement à chaque arrêt du compresseur. Cette opération ne nécessite aucune intervention de votre part ② a.

Pour éviter la formation de glace :

- Ne mettez pas d'aliments encore chauds dans l'appareil.
- Ne laissez pas la porte ouverte trop longtemps et ne l'ouvrez pas trop fréquemment.

Compartiment congélateur ② b ⑫

Périodiquement (toutes les 2 ou 3 semaines), à l'aide d'une spatule en plastique, grattez la mince couche de givre qui recouvre progressivement les parois. Il n'est pas nécessaire de débrancher l'appareil et d'enlever les produits contenus dans le compartiment.

Une ou deux fois par an, ou chaque fois que l'épaisseur de la couche de givre excède 5 mm environ, il est recommandé de procéder au dégivrage complet.

Pour cela :

- Choisissez le moment où votre appareil est peu garni.
- Comme une élévation de température peut altérer les denrées congelées, il est nécessaire de mettre l'appareil en congélation rapide 12 heures avant d'effectuer le dégivrage pour assurer une réserve de froid (baisse de température des aliments).
- Arrêtez le fonctionnement de l'appareil en plaçant le thermostat sur la position arrêt.
- Sortez les bacs à glaçons et, s'il y a lieu, les produits surgelés que vous enveloppez dans plusieurs feuilles de papier journal ou dans des emballages isothermes avant de les placer dans un endroit frais.
- Sortez la gouttière d'évacuation ⑫. Placez au-dessous une cuvette pour recevoir l'eau de dégivrage.
- Maintenez la porte ouverte.
- Le dégivrage terminé, vous profiterez de ce que le compartiment congélateur est vide pour en effectuer le nettoyage.
- Repliez la gouttière d'évacuation ② b.
- Remettez le compartiment congélateur en marche.
- Introduisez les denrées.

Remarque : N'utilisez jamais de couteau ou d'objet métallique pour enlever le givre, vous risqueriez de détériorer le circuit frigorifique.

Toutefois, vous pouvez accélérer le dégivrage en plaçant dans le compartiment congélateur un ou plusieurs récipients d'eau chaude non bouillante, à l'exclusion de toute autre source de chaleur.

Nettoyage

Il est indispensable de maintenir votre appareil en parfait état de propreté. Avant d'effectuer le nettoyage, il est nécessaire de mettre l'appareil hors tension. Pour cela :

- Mettez les thermostats sur la position ■.
- Débranchez l'appareil.

Nettoyage intérieur ⑨

Nous vous recommandons de nettoyer les différents compartiments périodiquement.

- Lavez l'armoire et les divers accessoires avec de l'eau tiède et un détergent inodore. (produits utilisés pour la vaisselle).
- Rincez et séchez soigneusement.

- Nettoyez le joint de porte en caoutchouc avec une éponge humide et séchez-le soigneusement.
- Nettoyez l'orifice d'écoulement de l'eau de dégivrage du réfrigérateur avec une paille à boisson par exemple ⑨.

Nettoyage extérieur ⑬

- Lavez l'ensemble de la carrosserie à l'eau tiède savonneuse. Rincez et séchez. N'utilisez jamais de produits abrasifs ou caustiques.
- De temps en temps, dépoussiérez le condenseur (grille située à l'arrière de l'appareil), à l'aide d'un aspirateur ou d'une brosse douce. Un dépôt de poussière entraînerait une diminution du rendement de l'appareil.

Grille de ventilation ⑤ ⑫

Pour nettoyer sous l'appareil, décrochez la grille de ventilation qui se trouve au bas de celui-ci :

1. Tirez la grille vers vous en maintenant les deux côtés de la partie supérieure.
2. Pour replacer la grille, enclenchez-la à fond en appuyant sur les deux côtés supérieurs.

En cas d'absence prolongée :

- Placez les thermostats du réfrigérateur et du congélateur sur la position "■".
- Débranchez l'appareil.
- Videz, dégivrez, et nettoyez l'appareil.
- Maintenez les portes ouvertes pendant toute cette durée.

Eclairage ⑦

L'éclairage intérieur s'allume automatiquement à l'ouverture de la porte.

S'il est nécessaire de changer l'ampoule, remplacez-la par un modèle identique. Utilisez une ampoule piriforme, à douille E14, de puissance Max 15W.

En cas d'anomalie de fonctionnement

La fabrication de votre appareil a fait l'objet de nombreuses vérifications et il vous donnera toute satisfaction pendant de nombreuses années.

Cependant, si vous constatez une anomalie de fonctionnement consultez le texte suivant. Dans la majorité des cas, vous pourrez y remédier vous-même.

Vibrations de l'appareil

1. L'appareil n'est pas d'aplomb.
– Voir "installation"
2. L'habitation a des cloisons résonnantes qui amplifient les bruits de l'appareil
– Appliquez une matière insonorisante sur le mur derrière l'appareil.
3. Appareil trop près des meubles
– Laissez un espace pour la ventilation, voir "installation".

Traces d'eau au fond du réfrigérateur

1. L'orifice d'écoulement de l'eau de dégivrage est obstrué.
– Débouchez l'orifice avec une paille à boisson par exemple.

Givre sur l'évaporateur du compartiment réfrigérateur

1. Position trop élevée du thermostat.
– Placez le thermostat sur une position moins élevée.

2. L'air ne circule pas dans le réfrigérateur
– Vérifiez que l'air circule bien le long de l'évaporateur.

Production insuffisante de froid dans le compartiment réfrigérateur

1. Givre sur l'évaporateur
– Voir ci-dessus.
2. Aération insuffisante de l'appareil ou source de chaleur à proximité.
– Voir "installation".

Production insuffisante de froid dans le compartiment congélateur

1. Température ambiante trop basse ; le compresseur ne fonctionne pas assez souvent.
– Placez le thermostat sur une position plus élevée.
2. Trop de produits frais ont été introduits ensemble dans le congélateur.
– Voir "congélation" (pouvoir de congélation).

Arrêt de fonctionnement

1. Thermostat sur la position arrêt.
– Vérifiez ce point.
2. Interrupteur général sur la position arrêt.
– Vérifiez ce point.
3. Prise non branchée.
– Vérifiez ce point
4. Coupure de courant.
– Vérifiez au disjoncteur s'il ne s'agit pas d'une coupure interne.
5. Mauvais état du fusible.
– Vérifiez le fusible.

Fonctionnement du compresseur en continu

1. Thermostat sur Max ou sur un chiffre trop élevé.
– Placez le thermostat sur une position moins élevée.
2. Touche de congélation enclenchée.
– Ressortez la touche de congélation. Voir "congélation".
3. Porte mal fermée.
– Refermez la porte.

Si aucun de ces défauts n'est observé, il convient de consulter très rapidement votre service après-vente afin d'éviter toute altération des produits congelés. Mais sachez que :

Compartiment congélateur :

- Si la panne est de courte durée et si le compartiment est rempli, il n'y a aucun risque d'altération pour les aliments ; abstenez-vous cependant d'ouvrir la porte.
- Si la panne doit se prolonger au-delà de 14 heures congélateur équipé d'un accumulateur de froid 18 heures, vous devez transférer les produits surgelés et congelés dans un autre appareil.
(cette durée est sensiblement réduite si l'appareil est peu garni).

Dès que vous constatez un début de décongélation des aliments, vous devez, soit les consommer le plus rapidement possible, soit les recongeler après les avoir cuits.

Service Conseil Consommateurs, France

B.P. 142 60307 SENLIS Cédex
Tél : 44.60.06.10

COFRADEM

43, Avenue Félix Louat - BP 142

60307 SENLIS

Tél : 44.62.20.00 - Télex : 15 5530 Elux Fr

SNC au Capital de 12.000.000 F

RCS Senlis B 314045 980

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter toutes modifications liées à l'évolution technique (décret du 24.03.1978).

Garantie

Pour les appareils vendus en France, les conditions de garantie sont les suivantes :

Garantie contractuelle

Pendant trois ans à compter de la mise en service, le constructeur remplacera les pièces défectueuses, sauf dans les cas prévus au chapitre "Réserves".

Conditions d'application :

Pour l'application de cette garantie, vous devrez vous adresser au distributeur ELECTROLUX qui vous a vendu l'appareil, et lui présenter la facture d'achat que vous aurez conservée. En complément, le Distributeur Vendeur pourra ou non prendre à sa charge les frais de main-d'œuvre, ainsi que les frais de déplacement et de transport, selon les conditions de vente qu'il pratique.

Reserves : Nous attirons votre attention sur le fait que cette garantie ne pourra être appliquée :

- Si l'appareil a été vendu ou réparé hors du territoire français.
- Si les détériorations proviennent d'une cause étrangère à l'appareil (chocs, variations anormales de la tension électrique, etc...) ou du non respect des conditions d'installation ou d'utilisation indiquées dans la notice d'emploi et d'entretien : fausse manœuvre, négligence, installation défectueuse ou non conforme aux règles et prescriptions imposées par les organismes de l'électricité, de l'eau, du gaz, etc...
- Si l'utilisateur a apporté une modification sur le matériel ou enlevé les marques ou numéros de série.
- Si une réparation a été effectuée par une personne non agréée par le constructeur ou le vendeur.
- Si l'appareil a été utilisé à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que les buts ménagers pour lesquels il a été conçu.
- Les détériorations telles que griffes, coups ou rupture d'éléments amovibles ou démontables qui n'ont pas été portés à la connaissance du fabricant au moment de la livraison, ne pourront être pris en charge par la garantie.

Garantie légale

Les dispositions du présent certificat ne sont pas exclusives du bénéfice, au profit de l'acheteur de la garantie légale pour défaut et vices cachés, la dite garantie s'appliquant en tout état de cause dans les conditions des articles 1642 et suivants du Code Civil.

Garantie

La Belgique et les Pays-Bas

Voir la carte de garantie.

 **Electrolux**